

Grašak sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa (300-400 g)** smrznutog graška
- **1 kg** pilecih bataka i karabataka
- **1 glavica** crnog luka
- **1** veća šargarepa
- **1,2 l** vode
- **70 g** brašna
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malo** kecapa i cili sosa

Priprema

Na ulju upržiti sitno seckan luk i kolutice šargarepe, dodati piletinu. Kada pileтина posivi (10-15 minuta), izvaditi je, odvojiti od kosti, i iseci na komadice, pa vratiti u šerpu. Dodati grašak i dinstati 10 minuta.

Brašno i alevu papriku pomešati sa 2 dl vode, pa sipati u šerpu i promešati. Zatim dodati i 1 l vode, promešati i ostaviti da se krcka 1/2 h. Na kraju dodati malo kecapa (2-3 kašike) i malo cili sosa.

Savet