

Mladi grašak sa piletinom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa, bez koske
- **200 g** šargarepe
- **80 g** celera
- **80 g** paškanata
- **80 g** korena peršuna
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 cešnja** belog luka
- **200 g** šampinjona
- **1/2 kg** mladog graška
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **2** srednja krompira
- mirošija
- peršun
- biozacin
- biber

Priprema

Meso, krompir i šargarepu iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati. celer, paškanat i koren peršuna krupno izrendati. Šampinjone iseci na cetvrtine.

Na malo ulja staviti iseckano meso, šargarepu, crni i beli luk, izrendani celer, paškanat i koren peršuna, promešati i ostaviti da se prži. Posuti sa biberom i biozacinom, po ukusu.

Kada meso i povce malo omekšaju, ubaciti iseckani krompir, grašak, isecene šampinjone i pasirani paradajz. Sve dobro promešati, pa naliti sa litrom vrele vode.

Krckati na tihoj temperaturi. Zaprška nije potrebna, jer ce se jelo zgusnuti od krompira. Na kraju dodati sitno iseckanu mirošiju i peršun (kolicina po želji), promešati i ako je potrebno dosoliti. Poslužiti uz salatu, po izboru.

Savet