

Umak od piletine



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za umak:

- **1/2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **po želji** piletine
- **1 kašika** masti ili ulja
- **po želji** suvog biljnog zacina i soli
- **po želji** bibera
- **po želji** kecapa ili paradajz sosa

Za prilog:

- **koliko** želite tjestenine/krompira/riže

Priprema

U šerpu stavite mast ili ulje.

Dodamo meso i dinstamo dok ne dobije rumenu boju.

Kada izdinstamo meso dodamo na kocke isjeckan luk i šargarepu. Sve to dinstamo još 5-6 minuta i zalijemo vodom. Na kraju dodamo zacine i kecap.

I uz to onda poslužite prilog po želji.

Savet

Pazite da ne zagori.