

Pile sa graškom i krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 50 ml ulja
- 300 g graška
- 1/2 kg krompira
- 2 dl kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- peršunovo lišće
- mirošija
- aleva paprika
- biber
- so

Priprema

Pile oprati, iseci na komade i posoliti.

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno naseckan crni luk pa dodati komade piletine, kratko propržiti i naliti vodom da se dinsta na umerenoj temperaturi. Kada meso malo omekša dodati grašak i krompir koji je prethodno oljušten i isecen na kriške. Smesu zaciniti alevom paprikom, solju i biberom pa po potrebi doliti tople vode.

Pred kraj kuvanja dodati brašno razmuceno u nekoliko kašika hladne vode, zajedno kuvati još 10 minuta i na kraju umešati kiselu pavlaku sa sitno naseckanim lišćem peršuna i mirošije.

Skloniti sa grejne ploce i poslužiti toplo.