Piletina O La -La

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatakom
- **1 šolja**pirinca
- **2**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **50 g**graška
- **50 g**kukuruza šecerca
- **po ukusu**soli
- **3 kašika**ulja
- **1 prstohvat**miroije
- **malo**zacinskog bilja
- **1 prstohvat**seckanog peršuna

Priprema

Na ulju ispržiti piletinu sa jedne i druge strane. Potrebno je da uhvati lepu rumenu boju. Izvaditi meso iz tiganja pa dodati sitno secen crni luk. Propržiti luk dok ne dobije staklast izgled. Dodati grašak i šargarepu isecenu na željene kocke, naliti sa 2 dl vode i krckati na laganoj vatri 20-ak minuta. Dodati kukuruz šecerac i pirinac. Naliti sa 3 dl vode i kuvati. Posoliti i dodati zacine po želji.

Pred kraj dodati isprženu piletinu i pustiti da se krcka još 2-3 minuta dok se ne sjedine mirisi. Skloniti sa šporeta

pa dodati seckan peršun. Dekorisati po želji i uživati u slatkasto-slanom ukusu. Prijatno.

Savet