

Povrce sa piletinom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **5-6** šargarepe
- **500 g** krompira
- **1** batac sa karabatom
- **po potrebi** ulja
- **2 kašičice** aleve paprike
- **po potrebi** brašna
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/3 kašičice** kurkume
- **1/2 kašičice** karija
- **prstohvat** origana

Priprema

Staviti grašak i šargarepu iseckanu na kockice da se kuva sa batakom. Kada se batac skuva izvaditi ga da se prohladi, odvojiti od kože i kosti pa sasitniti meso. Meso i krompir isečen na kockice ubaciti u šerpu sa šargarepom i graškom. Krompir dodati kasnije, jer se on brže skuva. Dodati zacine, kurkumu, kari, origano, bosiljak, po ukusu biljnog zacina. Pustiti da se krcka dok se svo povrce ne skuva. Dolivati vodu ako je potrebno dok se povrce skuva. Kada omekša i voda malo iskrcka napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike pa zapržiti. Krckati još malo da se jelo zgusti.

Savet

Služiti toplo uz salatu po izboru. :)