Piletina sa povrcem (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 750 g**piletine
- **1 glavica**luka
- **1**paprika
- **oko 500 g**krompira
- **2**šargarepe
- **100 g**smrznutog graška
- **2 cena**bijelog luka
- **zacini:**so, biber, mješavina zacina
- **1/2 kašicice**mljevene, crvene paprike
- **2-3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**koncentrovanog paradajza
- svježi peršun

Priprema

Piletinu narezati na komade, kratko prokuhati, pa procijediti. Krompir oguliti, narezati na parcad. Ocistiti mrkvu, pa narezati. U vecu tavu sipati maslinovo ulje, pa propržiti sitno sjeckanu papriku. Nakon minut-dva, dodati i sitno sjeckani luk. Kada luk omekša, dodati piletinu, narezan krompir, mrkvu, grašak, češnjak.

U posudi sjediniti koncentrat paradajza i 300 ml tople vode, pa preliti preko mesa i povrca. Zaciniti vegetom i biberom. Poklopiti, pa kuhati oko 30 minuta. Posoliti, dodati mljevenu papriku, pa krckati još 5-6 minuta.

Gotovu piletinu sa povrcem posuti svježim peršunom, pa poslužiti.

Savet