

Prolečno lonce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1 lonce (od 2 dl)** graška
- **1 lonce** šargarepe
- **1 lonce** kukuruza šecerca
- **3** krompira
- **1 komad** celera
- **1 kašika** listica sveže majcine dušice
- **2 list** lovora
- **1 puna kašica** paradajz pirea
- **8** manjih batatica
- **po ukusu** soli i bibera
- **3 kašice** brašna

Priprema

Batatice oprati i staviti posebno da se kuvaju. Na maslinovom ulju, u drugoj šerpi, pržiti sitno seckani crni luk da zastakli, pa mu dodati listice belog. Dodati polovinu listica majcine dušice i mešati da pusti miris. Ubaciti paradajz pire, kratko propržiti, a onda staviti krompir, lovorov list i ostalo povrće. Dinstati na tihoj vatri.

Ubaciti bataticice i naliti vodom u kojoj su se kuvali da meso i povrce ogreznu. Ako voda uvri, dodati onu u kojoj se piletina kuvala. Pred kraj kuvanja, zaciniti solju i biberom, preostalom majcinom dušicom. Ako je potrebno, gustinu jela doterati tako što u malo vode razmutimo one tri kašicice brašna i ostaviti da jelo prokuva još desetak minuta, ako ste, pak, zadovoljni gustinom, brašno se može izostaviti...

Savet