

Piletina sa crvenim pasuljem, ?umbirom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa (otkošćenog)
- **400 g** šampinjona
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3 veka** cenabelog luka
- **2 cm** korena ?umbira
- **1** ljuta papricica
- **250 g** crvenog pasulja (iz konzerve)
- **250 g** kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **250 g** graška (iz konzerve)
- **100 ml** belog vina
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **2 kašike** paradajz pirea
- **2** srednje šargarepe
- **1 kašicica** šecera
- zacinsko bilje (ruzmarin, nana i bosiljak)
- suvi biljni zacini
- biber
- ulje

Priprema

Belo, pilece, meso iseci na kocke, crni i beli luk iseci sitno, ljutu papricicu, šargarepu i ?umbir iseci na kockice, a šampinjone iseci na deblje listice.

Na zagrejano ulje staviti iseckani crni i beli luk, kao i meso i staviti da se dinsta. Kada meso promeni boju, a luk malo omekša, ubaciti isecene šampinjone, šargarepu, đumbir i ljutu papricicu. Nastaviti sa dinstanjem.

Kada ispari pola vode, koju su pustile pecurke, sipati belo vino, pasirani paradajz, šećer i paradajz pire. Promešati, krckati deset minuta, pa dodati pasulj, grašak i kukuruz (prethodno isprani pod mlazom hladne vode). Posuti sa suvim biljnim zacinom, biberom i, sitno, iseckanim zacinskim biljem (po ukusu).

Krckati, poklopljeno, na tihoj vatri, 15 minuta. Povremeno promešati. Gotovo jelo poslužiti sa salatam, po želji.

Savet