

Grašak sa piletinom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg graška
- 1/2 kg belog, pileceg, mesa
- 200 g šampinjona
- 2 vece šargarepe
- 1 glavica (veca) crnog luka
- 3 češnjabelog luka
- 200 ml pasiranog paradajza
- 3 srednja krompira
- 2 kašičice aleve paprike
- 1 sveža, zelena, paprika
- 1 sveža, crvena, paprika
- suvi biljni zacín
- mleveni biber
- peršun
- miroija
- ulje

Priprema

Pilece meso iseci na kocke. Šampinjone iseci na, deblje, listice. Šargarepu iseci na krugove. Papriku iseci na pola, pa svaku polovinu iseci na trake. Krompir iseckati na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati. Peršun i miroiju (kolicina po ukusu), takoe, sitno iseci.

U dublju šerpu staviti ulje da se zagreje. Dodati iseckani crni luk, šargarepu, papriku i meso. Promešati i

dinstati, oko, 10-ak minuta. Zatim ubaciti grašak, šampinjone, pasirani paradajz i krompir. Promešati.

Naliti vodom (oko 1/2 l) i posuti suvim biljnim zacinom, sveže, mlevenim biberom (zacine dodati po ukusu). Promešati, poklopiti i, na tihoj temperaturi, kuvati, jedan sat. Povremeno promešati.

Posle datog vremena ubaciti iseckani beli luk, alevu papriku, peršun i miroiju. Promešati. Probat da li treba jelo dosoliti i krckati, još, pet minuta. Jelu nije potrebna zaprška, jer ce se, corbica, zgusnuti od krompira. Poslužiti uz sezonsku salatu i domaci hleb. Prijatno!!

Savet