

Piletina sa povrcem i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pilecег belog mesa
- **1** glavicacrног luka
- **1** šargarepa
- **2** krompira
- **100** g kukuruza šecerca
- **200** g kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti pilece meso, pa ga izvaditi i ostaviti sa strane. Na istoj masnoci propržiti crni luk, zatim dodati šargarepu, krompir i kukuruz šecerac. Zaciniti po ukusu, naliti sa 150 ml vode i dinstati 10-ak minuta.

Povrce sjediniti sa mesom i sipati u podmazan vatrostalni sud. Posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet