

Grcka piletina sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kašicicesoli**
- **1/4 kašicice crnog mlevenog bibera**
- **1 kašikasuvog origana**
- **1 kašikasoka od limuna**
- **6pilech bataka**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašikasuvog zacina**
- **600 gsvežeg spanaca**
- **4paradajza**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 listalorbera**
- **1 kockapilece supe**
- **1,5 šoljavode**
- **2krompira**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo na maslinovom ulju iseckan crni luk, pa dodamo piletinu na koju smo natrljali malo suvog zacina. Pecemo sa svake strane oko 5 minuta.

U meuvremenu oljuštimo, isecemo na krupne komade krompir i skuvamo (oko 15 minuta). Paradajzu zasecemo

krst na dnu i potopimo ga u vodu koja vri oko 1 minut. Tako ce se lakše oljuštiti. Iseckamo pa dodamo u piletinu. Dodamo i sve zacine, iseckan beli luk, sok od limuna, kao i krompir kad je kuvan, Dolijemo vodu, posolimo pobiberimo. Stavimo isecen spanac i poklopimo. Spanac ce biti gotov za oko 5 minuta.

Ovako.

Savet

U grkoj kuhinji se neki zaini koriste u izobilju kao naprimer origano. Takodje i sok od limuna. Spanaa ima još dosta u bašti pa je ovo dobro došlo u ovom preukusnom jelu.