

Grčka piletina sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** crnog mlevenog bibera
- **1 kašika** suvog origana
- **1 kašika** soka od limuna
- **6** pilećih bataka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog začina
- **600 g** svežeg spanaca
- **4** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 list** orbera
- **1** kocka pileće supe
- **1,5** šolja vode
- **2** krompira

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo na maslinovom ulju iseckan crni luk, pa dodamo piletinu na koju smo natrljali malo suvog začina. 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 kivan, 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 prekusnom jelu.