

Pollo Arvejado



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belog pileceg mesa
- 500 g graška
- 1 crni luk
- 2 šargarepe
- 1 krompir
- po ukusu soli i belog bibera
- 1 kašicica belog luka u granulama
- 1 kašicica dimljene paprike
- 1 kašik gustina
- po ukusu zacina za piletinu
- malo svežeg vlašca
- 1 dl belog vina

Priprema

Belo pilece meso zaciniti po ukusu, iseci na kocke i staviti na ražnjice. Na mešavini naslinovog ulja i maslaca ispržiti ih da fino porumene i odložiti na topao tanjir.

Na istoj masnoci ispržiti crni luk da zastakli, dodati šargarepu secenu na kocke i pržiti da omekša. Sad ubaciti grašak i kratko propirjati, a onda i krompir secen na kocke. Zaciniti, zaliti bujonom i vinom i ostaviti da kuva. Kad alkohol ispari, dodati gustin razmucen u malo bujona, poprašiti dimljenom paprikom, još malo krckati na tihoj vatri do željene gustine. U tanjir sipati varivo i staviti po dva pileca ražnjica. Ukrasiti svežim vlašcem.

Savet