

Otkošteni pileci batak sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4otkoštena pileca batka
- **maloulja**
- 2praziluka
- 2mrkve
- so
- biber
- mješavina zacina
- **malocešnjaka** u prahu (ili 2 cena svježeg)

Priprema

Na malo ulja propžiti piletinu.

Dodati narezan praziluk, kao i mrkvu, pa sve pržiti još par minuta.

Sipati 100 ml vode, zaciniti (so, biber, mješavina zacina, češnjak u prahu), poklopiti i kuhati 15-tak minuta. Kuhati bez poklopca još 5 minuta. Poslužiti toplo, uz kuhan pirinac ili pire krompir...

Savet