

Piletina sa brokulom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** pileceg filea
- **1 glavica** crnog luka
- **oko 500 g** brokule
- **2 cenabijelog** luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** mješavine zacina
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk. Dodati piletinu, narezanu na parcad željene velicine. Propržiti piletinu sa obje strane, pa sipati pavlaku za kuvanje. Zaciniti po ukusu, solju i biberom. Dodati i mješavinu zacina, kao i protisnut bijeli luk. Poklopiti i krckati na laganoj vatri 10-tak minuta.

Skuhati brokulu u slanoj vodi. Procijediti i dodati piletini. Poslužiti uz pire krompir ili kuhani pirinac.

Savet