

Zapečeni grašak sa piletinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladog graška
- **300 g** pileci grudi
- **150 g** pirinca
- **1-2 glavi** crnog luka
- **po ukusu** mešavina suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** so
- **2** belanceta

Za preliv:

- **2** žumančeta
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Posebno skuvati pirinac i grašak.

Piletinu iseci na manje kocke. Na malo ulje izdinstati sitno seckani crni luk i piletinu. Kada je piletina gotova dodati so, mešavinu suvog biljnog začina, biber i sitno seckani peršunov list.

Sjediniti kuvani grašak, pirinac i piletinu. Umutiti sneg od dva belanca pa dodati u grašak. Sve lagano promešati i sjediniti. Vatrostalnu ciniju namazati margarinom i sipati grašak. Umutiti dva žumanca sa kiselom pavlakom

pa preliti preko graška.

Peci u rerni na 220 C oko 35 minuta. Grašak služiti topao, po želji sa salatam.

Savet

Recept možete spremati sa šampinjonima. Umesto pilee grudi sveže šampinjone naseite na listie i izdinstajte.