

Grašak sa piletinom i bundevom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca karabataka
- 300 g graška
- 300 g očišćene bundeve (muskatna bundeva)
- 100 g šargarepe
- 100 g crnog luka
- 3 veća češnjabelog luka
- 1 kranjska kobasica
- 2 pune kašike ajvara
- 100 ml pasiranog paradajza
- 1/2 male vezice peršuna
- 3 kašice suvog biljnog začina
- 1 puna kašica mlevenog bibera
- 1/3 kašice osušenog bosiljka
- 1 srednji krompir (oko 100-150g)
- voda
- ulje

Priprema

Bundevu iseci na kocke. Šargarepu iseci na krugove, a crni i beli luk sitno iseckati. Kranjsku kobasicu iseci na polukrugove. Krompir iseci na kockice. Peršun sitno iseckati.

U dublju posudu sipati ulje (oko 100 ml) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti pileće meso i, na srednjoj temperaturi, propržiti ga 10 minuta (poklopljeno). Izvaditi meso u tanjir. U istu masnocu, gde se pržilo

meso, ubaciti svo pripremljeno povrce, osim peršuna (grašak, bundevu, crni i beli luk, šargarepu i krompir), kao i kranjsku kobasicu. Naliti sa 100 ml vrele vode i dinstati dok voda ne ispari, uz povremeno mešanje. Zatim dodati ajvar (ko ne voli ljuto, neka stavi sladak ajvar), pasirani paradajz i zacine - suvi biljni zacin, biber i bosiljak. Promešati, pa ubaciti pilece meso. Naliti vreloom vodom toliko da svi sastojci budu pod vodom. Na tihoj vatri krckati sve dok meso i povrce ne omekšaju, a tecnost se ne zgusne (nije potrebno prelivati zaprškom). Pri kraju jelo krckati poluotkriveno, da bi isparila suvišna tecnost (sami odredite koliko želite da vam jelo bude gusto).

Kada je jelo gotovo, probati da li treba dodati još šta od zacina, ubaciti iseckani peršun, blago promešati, poklopiti i skloniti sa šporeta. Grašak poslužiti sa salatam po želji.

Savet