

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **600 g** graška
- **1** glavica crnog luka
- **1** vekašargarepa
- **1** manjatikvica
- **1** srednjikrompir
- **2** kašikeulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašikaseckane miroije
- **1** kašikaseckanog peršunovog lista
- **1** kašicicaslatke aleve paprike
- **1** kašikabrašna

Priprema

Šargarepu i luk ocistiti, oprati, sitno iseckati i u šerpu propržiti na ulju 5 minuta. Dodati belo meso seckano na kockice i dinstati još 10 minuta. Dodati grašk, izmešati i naliti vodom da ogrezne i posoliti. Tikvicu i krompir ocistiti, oprati, iseckati na kockice i dodati u grašak. Ako treba doliti još malo vode. Kuvati na srednjoj temperaturi 45 minuta. Razmutiti brašno, zacin i alevu papriku sa vodom i naliti preko graška i kuvati još 10 minuta. Dodati miroiju i peršunov list, izmešati i iskljuciti šporet.

Savet