

Dinstana piletina sa pire krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po 1**batak, karabatak, krilo i belo meso
- **po potrebi**ulje za dinstanje
- **po ukusu**so
- **po ukus**ubiber
- **1 kašicica**aleve paprike

Za krompir pire:

- **500-600 g**belog krompira
- **1,5 dl**pavlake za kuwanje
- **50 g**putera
- **po ukusu**soli

Priprema

U tiganj sipati ulja da pokrije dno i dodati 50 ml vode pa kad se ugreju spustiti komade piletine koje možemo usitniti ako su krupni.

Piletinu posoliti, pobiberiti i posuti alevom paprikom i dinstati. Kad voda uvri i piletina porumeni okrenuti ma drugu stranu pa i nju zaciniti i pržiti da porumeni i druga strana. Pred sam kraj sipati dve tri kašike tople vode i iskljuciti.

Dok se piletina dinsta ocistiti krompir, usitniti ga, naliti vodom pa kad provri posoliti i skuvati ga. Skivan krpir

ocediti od vode, dodati puter i mutiti mikserom, prvo lagano, a kasnije na najjace dodajuci pavlaku.

Servirati piletinu i pire uz salatu. Moj izbor je ovaj put bila zelena salata.

Savet

Ovaj jednostavni ruak je jedan od najomiljenijih i ne traži puno vremena. Volim posuti piletinu paprikom jer joj da lepu rumenu boju.