

Zlatna corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pileceg filea
- **1 pakovanje** zamrznutog povrca
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **1 dl** ulja
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **3 cen** belog luka
- **1 kašika** suvog zacina
- **po potrebi** soli

Priprema

Pripremiti sastojke.

U dublji tiganj sipati ulje, isekati luk i staviti da se dinsta.

Dinstati desetak minuta sa malo (0,5 dl) vode.

Sada sipati pileci file koji smo prethodno iseckali na manje kocke.

Propržiti petnaestak minuta sa sve lukom.

Zatim sipati mešavinu zamrznutog povrca. Ja koristim Zlatnu mešavinu (jer ima i kukuruza šećerca koji

obožavam), suvi zacin i so po potrebi.

Sjediniti i opet dinstati desetak minuta. Naravno do sada sve raditi sa poklopljenim tiganjom.

Dodati pavlaku za kuvanje i provrelu vodu (oko 7 dl) ili po želji zbog gustine pa sacekati da provri. Bez poklopca.

Ostaviti da lagano vri 5 minuta.

Ako nemate ovako dubok tiganj možete posle dinstanja mesa da prerucite u neki odgovarajuci lonac i nastaviti pripremu.

Preruciti u ciniju ako imate goste ili ako nemate iz lonca poslužiti dok je vruca.

Savet

Može da bude i glavno jelo.