

Piletina sa brokolijem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg piletine
- 1/2 kg pecuraka
- 1 kg brokolija
- neutralna pavlaka za kuvanje
- kari
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu iseci na kockice i izdinstati u tiganju, do zlatno žute boje, pred kraj zaciniti sa malo karija.

Pecurke isto izdinstati, staviti zacine, so i biber i sjediniti sa piletinom.

Brokoli skuvati u vrucoj i slanoj vodi, izvaditi i razdvojiti cvetove. Pola ostaviti za dekoraciju, a pola izgnjeciti u tanjir i dodati u piletinu i pecurke.

Sve to promešati, sipati neutralnu pavlaku, krckati par minuta i sipati u ciniju za posluživanje.

Brokoli u cvetovima poreati po jelu.