

Piletina u carobnoj kociji



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Piletina sa bundevom:

- **500** gpilecih prsa bez kostiju
- **800-1000** gmesa bundeve
- **1/2** vezesvežeg peršuna
- **1/2** kafene kašicicebibera
- **1/2** kafene kašicicemuškatnog oraha
- **1** kafena kašicicakari praha
- **2** kafene kašicicesvežeg narendanog umbira
- **4** cenabelog luka
- **po ukususoli**
- **po potrebimaslinovo ulje**

Prilog:

- **300** goblog pirinca

Priprema

Pileca prsa nasećemo na tanke trakice. umbir narendamo. Beli luk propustimo kroz presu. Zelen sitno nasećemo. Meso bundeve nasećemo na manje parcice ili izrendamo.

Trakice mesa pržimo na malo ulja tek da dobiju boju pa dodamo sve zacine, kratko pržimo još koji minut da zamiriše te dodamo sitno seckanu bundevu, poklopimo i ostavimo oko 10 minuta da se krčka povremeno mešajuci. Kada se bundevino meso rastopi gotovo je.

Kao prilog skuvamo obli pirinac u posoljenoj vodi sa kašikicam kari praha.

Savet