

## *Piletina u carobnoj kociji*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Piletina sa bundevom:**

- **500 g** pilecih prsa bez kostiju
- **800-1000 g** mesa bundeve
- **1/2** veze svežeg peršuna
- **1/2** kafene kašice bibera
- **1/2** kafene kašice muškato oraha
- **1** kafena kašica kari praha
- **2** kafene kašice svežeg narendanog đumbira
- **4** cenabela luka
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** maslinovo ulje

#### **Prilog:**

- **300 g** oblog pirinca

### **Priprema**

Pileca prsa nasecemo na tanke trakice. Đumbir narendamo. Beli luk propustimo kroz presu. Zelen sitno nasecemo. Meso bundeve nasecemo 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 krcka povremeno mešajući. Kada se bundevino meso rastopi gotovo je.

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

## **Savet**