orba sa pilecim belim mesom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **4-5**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**ulja
- **malo**so, biber i zacine
- **1**jaje
- **2 kašike**kisele pavlake
- **malo**peršuna

Priprema

Luk iseci na sitno i propržiti, dodajte meso seceno na kocke i sve zajedno dinstajte da omekša.

Dodajte krompir isecen na kocke. Dolijte vode i kuvajte oko sat vremena. Dodajte so, biber i zacine. Pred kraj dodajte jaje pomešano sa pavlakom kuvajte još par minuta. Dekorišite peršunom.

Savet