

Grašak i piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **1** veka šargarepa
- **2** krompira
- **po izboru** pilece meso
- sveži peršunov list

Za zapršku:

- **1 kašika** masti (ili ulja)
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** aleva paprike

Priprema

Luk, šargarepu i krompir iseci pa sjediniti sa graškom. Sipati malo vode, pa dinstati oko pola sata. Zatim grašak naliti vodom i dodati peršunov list. Kuvati još pola sata, pa zapržiti jelo. U manjoj šerpici otopiti mast, pa dodati brašno i alevu papriku, pa kuvati još 10-ak minuta.

U međjuvremenu-dok se grašak kuva, pilece meso oprati i zaciniti suvim biljnim zacinom po ukusu. Meso poreati u vatrostalnu posudu, sipati malo vode, poklopiti i peci u rerni na 220 C, sve dok lepo ne porumeni.

Savet