

Piletina sa povrćem



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka bez kostiju
- 100 ggraška
- 100 gpirinca
- 500 gšampinjona
- 2paprike crvene,
- 1 glavicaluka
- 1šargarepa
- 150 gkukuruza šecerca
- so
- biber
- kari
- suvi biljni zacín
- voda po potrebi

Priprema

Opran batak iseci na veca parcad, posoliti dodati malo suvog biljnog zacina i karija, pržiti na ulju, sa obe strane. U šerpi dodati ulje i iseckan crni luk dinstati, dodati grašak i šargarepu seckanu na kocke, sve pomiješati, dodati seckanu papriku i šampinjone seckane, sve pomiješati. Dodati kukuruz šecerac i pirinac (oprán u 3 vode) sve pomiješati dodati so, biber i suvi biljni zacín. Poklopiti i povremeno miješati. Kada vidite da se malo po dnu lijevi dodati po jednu cašu vode i kuvati kad sve omekne i skoro bude gotovo, maknuti poklopac da sva višak corbe ispari. Na tanjir staviti meso peceno i povrce. Prijatno.

Savet

Mozete dodati pred kraj pavlaku za kuvanje.