

Piletina sa povrćem i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** krompira
- **100 g** kukuruza šećerca
- **200 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti pilece meso, pa ga izvaditi i ostaviti sa strane. Na istoj masnoci propržiti crni luk, zatim dodati šargarepu, krompir i kukuruz šećerac. Zaciniti po ukusu, naliti sa 150 ml vode i dinstati 10-ak minuta.

Povrce sjediniti sa mesom i sipati u podmazan vatrostalni sud. Posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet