ileanski gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **80 g**pirinca
- **100 g**kukuruza
- **150 g**graška
- **2**paprike
- **2**žumanceta
- **1 kašicica**cilija
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati pilece meso iseceno na kocke, cili i so. Sipati 300 ml vode pa kuvati dok meso ne omekša.

Zatim dodati grašak, kukuruz, paprike i pirinac. Sipati 200 ml vode i kuvati još 15-ak minuta. Pred kraj kuvanja umešati umucena žumanca i kuvati još 5 minuta.

Savet