


Varivo s piletinom i graškom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

600 g K Plus piletine

1 veći luk

2 velike mrkve

2 krumpira

500 g K Plus graška

200 g pasirane K Plus rajčice

Lovorov list

peršin

Spice chef sol

Spice chef papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Ogulite mrkvu i luk te skupa s mesom i krumpirom nasjeckajte na sitne kockice.

Zagrijte tavu ili lonac na srednjoj temperaturi te dodajte nasjeckani luk. Miješajte nekoliko minuta dok luk lagano ne požuti, a zatim dodajte mrkvu pa pirjajte uz redovito miješanje dok ista ne omekša.

Dodajte meso te začinite po želji (sol, papar). Kad je meso dobilo boju sa svih strana, ubacite sitno nasjeckani krumpir i pasiranu rajčicu.

Dodajte vodu da prekrije sve sastojke, a po želji ubacite i jedan lovorov list te ostavite da se kuha oko 20 minuta ili dok korjenasto povrće ne omekša.

Zatim dodajte zamrznuti grašak te kuhajte još 8-10 minuta.

Na kraju sitno nasjeckajte list peršina i ubacite u varivo.

Dobar tek!

