

Piletina sa povrcom

lagano i ukusno

1 Pilece meso iseckajte na kocke, uvaljajte u vegetu i senf i propržite na ulju, kad je gotovo stavite sa strane sampionjone iseckajte na listice i dinstajte na malo ulja, posolite i pobiberite, dodajte i ostalo povrce i pustite da se dinstakad je gotovo ubacite i meso, predhodno proprzeno dodati kari i kasiku susama.

Napomena:

na kraju mozete dodati 2 kasike pavlake, ja vise volim bez nje

Sastojci:

pilece grudi 1
senfa 1 kasika
vegete 1 kasika
sampionjona 500 gr
tikvica 1 veka
brokolija nekoliko cvetica
sargarepe 2
susama 1 kasika
karija pola kasicice
maslinovo ulje, so, biber