

Varivo od mahuna s piletinom



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 2 žlice K Plus maslinovog ulja
- 300 g pilećih prsa
- 1 veći luk
- 2 mrkve
- 2 češnja češnjaka
- 1 – 1,5 l temeljca ili vode
- 2 krumpira
- 500 g Garden Good zelenih mahuna
- 1 žlica Garden Good koncentrata rajčice
- 1 žličica mljevene paprike
- 1 lovorov list
- sol
- papar
- peršin



Nutritivne vrijednosti

Pileća prsa narežite na kockice. U većem loncu zagrijte maslinovo ulje pa dodajte piletinu i kratko je prepecite dok ne dobije boju. Dodajte sitno nasjeckan luk i dinstajte dok ne omekša, oko 6 minuta. Zatim dodajte mrkvu narezanu na kolutiće i kuhajte nekoliko minuta.

Dodajte češnjak i koncentrat rajčice, umiješajte mljevenu papriku pa dodajte vodu. Dodajte krumpir narezan na kockice i lovorov list. Posolite i popaprite te kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta, dok piletina i povrće ne omekšaju, a varivo dobije gustoću.

Dodajte mahune i kuhajte još 10 minuta. Pospite peršinom te poslužite toplo.

