

Varivo sa svježim kukuruzom i piletinom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4-6 osoba

Sastojci

640 g pilećih prsa bez kože s kostima
40 g maslaca
2 manja luka
1 stapka celera
3 češnja češnjaka
3 srednja krumpira
2 klipa kukuruza
3 dl mlijeka
40 g brašna
1 mladi luk
1 žlica sjeckanog peršina
2 l vode ili temeljca

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk, celer i češnjak.

Na maslacu dinstajte nasjeckano povrće dok nije povenulo, par minuta. Dodajte pileća prsa u lonac pa podlijte vodom ili temeljcem. Lagano posolite i kuhajte pola sata.

Za to vrijeme ogulite krumpir i nasjeckajte ga na kockice. Kukuruz smjestite na obrnutu čašu u duboku posudu pa pažljivo odrežite zrna s klipa. Dodajte kukuruz i krumpir u varivo.

Pileća prsa izvadite i natrgajte uz pomoć vilice. Dodajte čisto meso natrag u varivo i kuhajte još 30 minuta na laganoj vatri

U mlijeku rastopite brašno tako da nema grudica pa umiješajte u varivo. Kuhajte nekoliko minuta dok se varivo ne zgusne pa provjerite nedostaje li jelu začina. Posolite i popaprite po želji.

Ukрасite sitno sjeckanim zelenim dijelom mladog luka i sjeckanim peršinom.

Do bar tek!