

# 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 povenuto, 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.

Dobar tek!