



Продукти:

1 пиле – 1,5 кг
800 гр замразен грах
3-4 моркова
3-4 скилидки чесън
2 глави лук
2 домата или 2 с.л. доматиено пюре
1 червена чушка
2 кубчета бульон
3 с.л. брашно
4 с.л. зехтин/олио
2 с.л. масло
1 с.л. червен пипер
копър
щипка захар
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Пилето почистете, нарежете на 8-10 порции и измийте.

В тенджера загрейте половината зехтин и маслото.

Всяка порция пиле овалвате в брашно и изпържвате до златисто в мазнината.

Залейте с 0,5 литър горещ бульон, похлупете и на тих огън гответе 30 минути.

В останалата мазнина и 3-4 с.л. вода задушете нарязаните на дребно лук, чесън и чушка, морковите – на шайби.

Към зеленчуците прибавете граха, залейте с 0,5 литър горещ бульон, разбъркайте, похлупете и гответе на тих огън 30-40 минути.

Задушеният грах прибавете към пилето, сложете подправките, нарязаните на дребно домати /доматеното пюре се разтваря с малко вода/ и гответе до готовност на ястието.

Поднесете поръсено с прясно смлян черен пипер и ситно нарязан копър.