

Pileca corba sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pilece sitneži
- (krilca, šije, lea...)
- 3 kašike kajmaka
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- aleva paprika
- biber
- ulje
- so

Priprema

Zagrijati ulje, dodati opranu i očišćenu pilecu sitnež i kratko propržiti da meso promeni boju. Posebno rastopiti kajmak, dodati sitno iseckan crni luk, brašno i malo aleva paprike. Sipati oko 2 l vode i kada provri dodati piletinu. Posoliti, pobiberiti i kuvati dok meso ne omekša.