

Piletina sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gbelog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **1 srednja šargarepa**
- **1/2 cašepavlake**
- **2 kašicice zacina**
- **po ukusubibera**
- **100 gcajne kobasice**

Za prilog:

- **200 gpirinca**

Priprema

Sitno iseckati crni luk, dodati šargarepu isto isecenu na kockice, pa prodinstati na ulju.

Posle desetak minuta dodati iseckano meso na kockice i 100 g sitno iseckane cajne ili kulena. Zaciniti i uz dolivanje vode dinstati na tihoj vatri oko 30 minuta. (potrebno je oko 2 dl vode).

Kada se meso upržilo dodati pavlaku i sve skloniti sa vatre. Jelo servirati ili uz pirinac bareni ili uz pire krompir.

Savet

Predivno jelo brzo se sprema i ako se lepo ukrasi može biti veoma dekorativno.