

# **Pile na jufci**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1pile**
- **300 gdomace jufke**
- **1 kašikaaleve paprike**
- so i biber
- maslinovo ulje

## **Priprema**

Ocišceno i oprano pile skuvati, izvaditi iz vode, pa iseci na delove.

Vodu u kojoj se pile skuvalo, procediti, dodati so i malo ulja, pa ostaviti da prokluca.

Kada pocne da vri dodati jufku, promešati i ostaviti da se kuva.

Povremeno mešati, a kada je jufka poluskuvana, dodati zacine po ukusu i alevu papriku.

Dobro promešati, pa isipati u dublji sud za pecenje.

Odozgo poreati delove pileta i posoliti ga. Posebno zagrejati ulje, pa posipati preko jufke.

**Savet**