Rucak na brzinu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **4**krompira
- **4**šargarepe
- **300 g**pileceg mesa
- **1 kocka**za supu
- **malo**soli
- **prstohvat**peršuna
- **malo**lovorovog lista
- **5 kašika**ulja
- **1 kašika** aleve paprike
- **3 kašike**brašna

Priprema

Sipati ulje u šerpu i staviti da se dinsta sitno seckan luk. Krompir iseci na kockice, a šargarepu na kolutove, pa dodati u šerpu. Kada luk postane staklast i ostaviti 10-tak minuta uz povremeno mešanje. Dodati meso seckano na kockice, pa preliti vodom. Staviti kocku za supu, peršun, lovor i so po ukusu. Kuvati dok povrce i meso ne budu skroz skuvani. Spremiti zapršku. U pola šolje vode dodati brašno i alevu papriku, dobro umutiti da se razbiju grudvice i u tankom mlazu sipati u šerpu. Dobro promešati i ostaviti da vri oko 5 minuta, pa skloniti sa šporeta.

Savet

Ja sam od mesa koristila pilea srca i bupca, mada možete ubaciti i belo meso ili neki drugi deo piletine.