

Rucak na brzinu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicacrnog luka**
- **4krompira**
- **4šargarepe**
- **300 gpileceg mesa**
- **1 kockaza supu**
- **malosoli**
- **prstohvatperšuna**
- **malolovorovog lista**
- **5 kašikaulja**
- **1 kašika aleva paprike**
- **3 kašikebrašna**

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.