

## *Pileci paprikaš sa noklicama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile srednje velicine
- 300 g oštrog brašna
- 50 g margarina ili masti
- 50 g butera ili ulja
- 50 g crnog luka
- 20 g mekog brašna
- 2 jajeta
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 čaša mleka
- 1 paradajz
- 1 prašak za pecivo
- malo aleve paprike
- so

### **Priprema**

U šerpu staviti 50 g butera ili ulja, zagrejati, spustiti sitno iseckan crni luk i propržiti. Dodati iseceno pile, posoliti, poprašiti alevom paprikom, sipati malo vode i dinstati sve dok pile ne bude sasvim mekano. Izvaditi meso i u taj sok sipati pavlaku u kojoj je razmuceno 20 g mekog brašna. Kad umak prokuva, vratiti u njega pilece meso i dodati isecen paradajz.

Noklice: prosejati oštro brašno. Odvojiti jednu šolju brašna, staviti u njega na vrh noža praška za pecivo, malo soli i promešati. Penasto umutiti margarin ili mast i uz neprekidno mešanje dodavati jedno po jedno žumance, mleko i preostalo brašno. Testo ostaviti da "odmara" oko pola casa, a zatim umešati cvrsto ulupan sneg od belanca i brašno sa praškom za pecivo. Sipati vodu u šerpu i staviti na šporet da provri. Kašicicom uzimati testo i spuštati ga u vrelu vodu. Kašicicu svaki put zamociti u ključalu vodu da se testo ne bi za nju zalepilo. Noklice kuvati oko 10 minuta.