

Pileci ajmokac (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** pileceg filea
- **1** cenbijelog luka
- **2 kašike** brašna
- **200 ml** pileceg temeljca
- **200 ml** mlijeka
- **1 kašika** limunovog soka
- **1 kašika** mješavine začina
- I još:
- **maloulja**
- so
- biber
- mleveni cili

Priprema

Piletinu skuhati i isjeci na komade. Ulje zagrijati, dodati protisnut češnjak, pa kad zamiriše dodati brašno. Propržiti minut-dva, pa uz neprestano miješanje sipati pileci temeljac i mlijeko. Kuhati 10-tak minuta na laganoj vatri. Dodati piletinu, limunov sok, so, biber i suvi biljni zacin. Krckati još par minuta. Servirati toplo, uz kuhanu rižu. Po ukusu, gotovo jelo posuti mljevenim cilijem.

Savet