

Ajmokac sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veci batac sa karabatakom
- 1pilece, belo, meso (sa koskom)
- 5 **kašika**brašna
- 1 **manja glavic**abelog luka
- suvog biljnog zacina
- vinsko sirce (ili sok od limuna)
- ulje

Priprema

Pilece meso staviti u dublji sud, naliti vodom i staviti da se kuva, dok meso ne omekša. U drugom sudu, na zagrejanom ulju, ispržiti 5 kašika brašna, da porumeni i glavicu, sitno isecenog, belog luka.

Zapršku naliti supom, do željene gustine. Meso, iz supe, odvojiti od kostiju i kože, pa ga iskidati, po dužini.

Pripremljeno meso staviti u umak, posuti zacinom (po ukusu) i kuvati, pet minuta, na tihoj temperaturi. Gotovo jelo ostaviti da odstoji, poklopljeno, pet minuta, da meso primi arome umaka, pa ga poslužiti.

Pri poslužanju, u svaki tanjir, se može staviti nekoliko kapi vinskog sirca ili limunovog soka, po želji.

Savet