Vranjanska tarana



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 zelena paprika šilja ili crvena
- 1 paškanat
- parce celera
- malo peršuna
- 1-2 cena belog luka
- 2 šake listova tarane domace velicine 3,4cm (iscepkajte)
- ulje
- zacin
- biber
- 2,3 lista lovora

Priprema

Pile skuvati i ostaviti da se ohladi.

Povrce izdinstati kratko, znaci od svega po jedan komad ili šta imate u frižideru, nista nije obavezno. Zaciniti ga po ukusu, i razliti po dnu tepsije, dodati piletinu iskidanu na tanke listice, bez kože i kostiju, i posuti po tepsiji preko povrca.

Sve naliti vodom u kojoj se pile kuvalo, koliko da se ima u cemu peci, ne previše vode, pobacati nepravilno listice testa tarane, a može u bilo koja makarona.

Odozgo posuti listovima lovora i peršuna i peci 30 minuta dok voda ne ispari, može i krace.