Pileci bubci u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pilecih bubaca
- 3-4 glavice crnog luka
- 6-7 cena belog luka
- 2 kašike svežeg peršuna (usitnjenog)
- so
- crni biber
- suvi biljni zacin
- 3-4 kašike brašno
- 1 kisela pavlaka

Priprema

Dobro oprati bubce i dodati sitno secen crni i beli luk i sve zajedno sipati u ekspres lonac, posoliti, pobiberiti naliti vodom i dinstati na tihoj vatri dva i po sata, dok bubci ne omekšaju.

U skuvane bubce dodati 3-4 kašike brašna, izmešati, dodati suvi zacin po ukusu,i jednu kiselu pavlaku, pa prokrckati još 5-10 minuta, da se sos zgusne.

Na kraju posuti peršunom i eventualno dodati soli i zašina, po sopstvenom ukusu.

Sliku nemam trenutno se nalazim u Australiji do maja meseca, a jelo je izvrsno.