Mirisni pileci ajmokac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Glavni sastojci

- **1/2**pileta
- **2 kasike**svinjske masti
- **1 glavica**luka
- **1**paradajz svež ili zamrznut
- **1**zelena paprika sveža ili zamrznuta
- **1**crvena paprika sveža ili zamrznuta
- **2**šargarepe
- **1 češanj**belog luka
- **1**lovorov list
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **malo**origana, kima, bibera mleveni
- **1 kašicica**mlevene crvene paprike

Zaprška

- **20 g**margarina
- **1 kašika**brašna

Priprema

Pile iseci na sitnije komade i posoliti. Na masti propržiti komade piletine do pola, pa izvaditi iz masnoce. Na istoj masti propržiti sitno iseckan luk do zlatno žute boje, dodati komade piletine, oljušten i iseckan paradajz, na rezance ili kockice iseckanu svežu papriku, usitnjenu šargarepu, vegetu, origano, kim, mleveni biber, mlevenu crvenu papriku i lovorov list. Kada tekucina ispari polako podlevati vodom, i kuvati dok meso ne omekša.

Posebno se na margarinu pripremiti svetlu zapršku, dodati u ajmokac i još malo prokuvati.

Savet