

## *Pilece kockice u crnom vinu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gbelog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** kašike senfa
- **2** dl crnog vina
- **2** dl vode
- **malobrašna**
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Meso malo posoliti, iseckati na manje kocke i uvaljati ga u brašno. Ja sam stavila malo heljadinog malo obicnog brašna. Luk iseckati i propržiti na vrelom ulju, dodati meso i pržiti desetak petnaest minuta dok meso ne porumeni ili dok ne pocne da hvata koricu, na slabijoj temperaturu (ja sam na 1,5). Vino pomešati sa senfom, biberom i to dodati mesu. Naliti sa 1 cašom vode. (može i pola caše, ako mislite da je potrebno). Kuvati 40-ak minuta uz stalno mešanje.

### **Savet**

Srervirati i po želji ukasiti sa malo šargarepe. Jelo služiti uz kuvani, prženi krompir, ili uz pirina? ili kako vam je volja, ali ne zaboravite da poslužite ?ašu crnog vina!!!!