

Pilece kockice u crnom vinu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kašikesenfa**
- **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 heljdinog 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 ukrasiti 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!!!!