

Piletina u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pileceg mesa
- **300 g** pecuraka
- **2 glavice** crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- peršun
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 dl** mleka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašicica** crvene paprike
- so
- biber
- **1 kašika** karija u prahu

Priprema

Na ulju izdinstati, kari u prahu, luk, beli luk, dodati meso (batak, karabatak, belo meso), so, biber i naliti sa 3 dl vrele vode. Kuvati oko sat vremena na laganoj vatri uz postepeno dodavanje vode po potrebi.

Posle sat vremena dodati pecurke isecene na polovine i crvenu papriku kuvati 20 tak minuta. Zaciniti po ukusu.

Umutiti pavlaku, brašno, mleko. Uliti u paprikaš i pustiti da vri oko 2-3 minuta. Posuti obilno sa seckanim peršunom. Služiti uz kuvani pirinac ili krompir pire.

Savet

Možete koristiti i samo belo meso.