Pileci ajmokac (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 kocka**za supu
- **3**šargarepe
- **70 g**graška
- **2 kašike**brašna
- **40 g**margarina
- **100 ml**kisele pavlake
- **1/2 veze**peršuna
- **800 g**krompira
- **malo**ulja
- **malo**mešavine zacina
- **malo**bibera

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle i zaciniti, pa propržiti na ulju.

Kocku za supu skuvati u 1 l vode. Kad provri dodati šargarepu iseckanu na kockice, grašak i nastaviti sa kuvanjem dok povrce ne omekša. Na kraju supu proceditі, a povrce sacuvati.

Posebno u odgovarajucoj šerpi otopiti margarin, dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati supu od povrca uz neprestano mešanje dok se ne dobije gustina jogurta.

U pripremljeni umak dodati pavlaku, šargarepu, grašak, meso, peršun, biber, mešavinu zacina pa sve zajedno kratko prokuvati. Krompir skuvati pa iseci na kolutove. Poslužiti kao prilog uz gotovo jelo.

Savet