

Pile u mileramu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece pile
- 1 limun
- 2 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- 250 ml milerama
- 1 konzerva pecuraka
- peršun
- biber
- so

Priprema

Očišćeno i oprano pile prepoloviti po dužini, iseci krila i karabatake sa batacima. Sve delove pileta poprskati sokom od limuna i u njih utrljati so, biber, uvaljati u brašno i pržiti na ulju da porumene. Naliti sa 1/4 l vode i mileramom i sve dinstati 20 minuta. Ocediti pecurke, dodati ih mesu i sve ostaviti na tihoj vatri još 10 minuta. Posuti peršunom.