

Piletina sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 srednja** šargarepa
- **1/2** **čaše** pavlake
- **2 kašice** začina
- **po ukusu** bibera
- **100 g** cajne kobasice

Za prilog:

- **200 g** pirinca

Priprema

Sitno iseckati crni luk, dodati šargarepu isto isecenu na kockice, pa prodinstati na ulju.

Posle desetak minuta dodati iseckano meso na kockice i 100 g sitno iseckane cajne ili kulena. Zaciniti i uz dolivanje vode dinstati na tihoj vatri oko 30 minuta. (potrebno je oko 2 dl vode).

Kada se meso upržilo dodati pavlaku i sve skloniti sa vatre. Jelo servirati ili uz pirinac bareni ili uz pire krompir.

Savet

Predивно jelo brzo se sprema i ako se lepo ukrasi može biti veoma dekorativno.