Pile na jufci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **300 g**domace jufke
- **1 kašika**aleve paprike
- so i biber
- maslinovo ulje

Priprema

Ocišceno i oprano pile skuvati, izvaditi iz vode, pa iseci na delove.

Vodu u kojoj se pile skuvalo, procediti, dodati so i malo ulja, pa ostaviti da prokljuca.

Kada pocne da vri dodati jufku, promešati i ostaviti da se kuva.

Povremeno mešati, a kada je jufka poluskuvana, dodati zacine po ukusu i alevu papriku.

Dobro promešati, pa isipati u dublji sud za pecenje.

Odozgo poreati delove pileta i posoliti ga. Posebno zagrejati ulje, pa posipati preko jufke.

Savet