

Pileci bupci u pikantnom sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih želudaca
- **1** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **2** strukapraziluka
- **1** vezica peršunovog lista
- **malocelerovog** lista
- **prstohvatsuve** mirošije
- **malocili** papricice
- **1 konzervapelata**
- **po ukususoli**, bibera i suvog biljnog zacina
- **po prstohvat** bosiljka i origane
- **2** kockepilece supe
- **1 kašicica** sode bikarbone

Priprema

Bupce oprati i staviti da se kuvaju u hladnoj vodi kojoj smo dodali kasicicu sode-bikarbone i jednu kocku pilece supe. Na malo maslaca dinstati kockice crnog luka, da omekša, potom dodati isecen praziluk i beli luk i još malo pržiti. ?ili papricicu sitno iseckati, kolicinu odredite sami u zavisnosti, koliko ljuto volite, mi volimo zaljuceno...ili odstranite semenke ili je jednostavno izostavite, mada, po meni, onda to nije to. Mešati povrce, pazeci da ne zagori. Kada omekša, dodati paradajz pelat i kocku pilece supe i kuvati na laganoj vatri da se sos ukrcka i paradajz raspadne. Proveriti bupce, ako su omekšali, skloniti sa vatre. Kada je sos napola ukrckan, dodati bupce, zacinske trave, posoliti i pobiberiti, utišati vatru i ostaviti da se bupci dokuvaju i upiju sve ukuse. Sacuvati vodu kojoj su se kuvali, da bi mogli dodati sosu, ako se previše zgusne. Ukrasiti zacinskim biljem po želji.

Savet

Ovako spremljeni "bupci" se prosto tope u ustima... Za?inske travke koje ?ete koristiti su vas izbor, ja ih li?no jako volim, samo treba paziti da se koriste umereno... Prijatno!