

Pileci bubci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g pilecih bubaca
- so
- mešavina zacina
- biber
- beli luk u prahu
- ulje za prženje

Priprema

Pilece bubce oprati, zatim po ukusu staviti navedene zacine. Možete kombinovati i druge zacine, po vašem ukusu.

Iseci na 3-4 dela bubce, zatim pržiti ih na dosta ulja.

Bubci ce pustiti "vodu" ali nemojte je izbacivati. Dinstajte dok voda ne ispari. Tada bi trebalo da je gotovo, probajte.

Prijatno.

Savet

Uz ove pilee bubce ja sam kao prilog odabrala pire i paradajs sos, a vi možete šta god želite. Npr pomfrit, razne

sosove, variva... Veoma jednostavno za pripremu, a veoma ukusno.