

Pileci cerviž



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** celopile
- **250 g** brašna
- **1** kašik masla
- **1** glavica belog luka
- **1** kašika sirceta

Priprema

Skuvati celo pile u posoljenoj vodi. Kuvano pile skloniti sa strane.

U šerpi stavite kašiku masla da se otopi, a onda dodajte brašno. Na tihoj vatri pecite brašno sve mešajući da dobije braon boju (kao kakao). Peceno brašno prosejete.

Razmutite brašno sa malo hladne vode. Izrucite u veci tiganj, a onda prelijte bujonom u kojem se kuvalo pile. Kuvajte, pa kad pocne da vri smanjite vatru i nastavite kuvanje neprestanim mešanjem dok ne dobijete gušću kašu.

Izlijte cerviž u ciniji (može tepsija) u kojoj cete poslužiti. Kuvano pile izlomite rukama i rasporedite po cervišu. Ocistite beli luk i sitno iseckajte ili tucite u avanu sa malo soli i kašikom sirceta. Prelijte beli luk preko cerviša i pileline. Poslužite toplo.

Savet

Jedno veoma ukusno staro jelo koje sam nauila spremati od svoje majke.