Ajmokac sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci batak sa karabatakom
- **1**pilece, belo, meso (sa koskom)
- **5 kašika**brašna
- **1 manja glavica**belog luka
- suvog biljnog zacina
- vinsko sirce (ili sok od limuna)
- ulje

Priprema

Pilece meso staviti u dublji sud, naliti vodom i staviti da se kuva, dok meso ne omekša. U drugom sudu, na zagrejanom ulju, ispržiti 5 kašika brašna, da porumeni i glavicu, sitno isecenog, belog luka.

Zapršku naliti supom, do željene gustine. Meso, iz supe, odvojiti od kostiju i kožice, pa ga iskidati, po dužini.

Pripremljeno meso staviti u umak, posuti zacinom (po ukusu) i kuvati, pet minuta, na tihoj temperaturi. Gotovo jelo ostaviti da odstoji, poklopljeno, pet minuta, da meso primi arome umaka, pa ga poslužiti.

Pri posluženju, u svaki tanjir, se može staviti nekoliko kapi vinskog sirca ili limunovog soka, po želji.

Savet