

Americki gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca karabataka odvojenih od kostiju ili
- 300 g pileceg belog mesa
- 100 ml ulja
- 2 vece šargarepe
- 400 g pecuraka
- 1 kockica bujona
- 1 dl belog vina
- 3 dl vode
- 2 kašike brašna
- 60 g kisele pavlake
- prstohvat peršuna
- 2 cena belog luka

Priprema

Pilece meso iseci na kocke. Na ulju prodinstati meso, dodati oko 1 dl vode i dinstati, dok ne ispari voda.

Šargarepu iseci na kolutove, a pecurke na listice i dodati mesu. Kad krene da krcka dodati kockicu bujona, vino i ostatak vode. Sve dinstati na srednjoj temperaturi, oko pola sata.

U šolji razmutiti brašno sa malo vode (da nema grudvica) dodati naseckani beli luk i peršun izmešati i sipati u jelo. Mešati da ne zagori. Na kraju dodati pavlaku i kratko prodinstati oko 5 minuta.

Savet

Servirati toplo jelo uz kiselu salatu od kupusa i šargarepe.