

?erliš (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pileceg mesa
- **2 kašike** sušenog povrca
- **5 prepunih kašika** brašna
- **4-5 cešnj** belog luka
- **po potrebi** vode
- **3 prepune kašike** svinjske masti

Priprema

Belo pilece meso i suve zacine stavite u posudu u kojoj ce se kuvati. Nalijte vodom da oblije meso. Kuvajte petnaestak minuta uz dodatak malo soli. Kuvano meso izvadite iz supe i iscepkajte ga što *vlaknastije*. Nemojte seckati, jer necete postici željeni efekat. Otopite mast i dodajte na listice narezan beli luk, kratko propržite, dodajte brašno i na laganoj vatri propržite. Pazite da ne pregori, jer ce jelo biti gorko i tamno. Sklonite sa vatre i dodajte iscepkano meso. Promešajte da se sve sjedini. Vratite tiganj na vatru i lagano mešajuci dodajte procedjenu supu u kojoj se kuvalo meso.

Pržite, dok se mast ne odvoji od mase sa mesom i brašnom. Ovo predjelo se priprema neposredno pred posluživanje. Služi se odmah po pripremi da bude vrelo, to jest da se *puši* pred gostima.

Savet

Tradicionalno toplo predjelo sa juga Srbije. Nekada se ni jedna krsna slava ili preslava, nije mogla zamisliti bez ovog toplog predjela. Posluživali su topli ?erliš i na svadbama. Moja draga prijateljica me je podsetila na ovo

divno predjelo, na svojoj krsnoj slavi Svete Petke.