

## **erviš (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 gbelog pileceg mesa**
- **2 kašikesušenog povrca**
- **5 prepunih kašikabrašna**
- **4-5 cešnjabelog luka**
- **po potrebivode**
- **3 prepune kašikesvinjske 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 ervaš i na svadbama. Moja draga priateljica me je podsetila na ovo

divno predjelo, na svojoj krsnoj slavi Svetu Petku.