

## *Banatski nedeljni rucak*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile
- 1 glavica crnog luka
- 1 kg krompira
- 1 celer
- 500 g šargarepe
- peršunov list
- suhu biljni zacín
- so
- biber
- rezanci za supu

#### **Za sos:**

- malo ulja
- 1-2 kašike brašna
- malo aleve paprike
- sok od paradajza
- suvi biljni zacín
- so
- malo šecera

### **Priprema**

Ocistiti crni luk, pa ga staviti kratko u tiganj ili na ploču šporeta da se zapeče sa obe strane. U dublji lonac sataviti crni luk, očišćenu šargarepu, celer, pa ostaviti da provri. Za to vreme pile iseci na delove, zatim staviti u vodu sa povrćem da se kuva. Pred kraj kuvanja, dodati peršunov list i posoliti po ukusu, kuvati dok meso ne omekša, oko 1-2 h.

Ocistiti krompir, pa ga posebno obariti u slanoj vodi ili se može staviti u lonac sa mesom i povrćem, kada je meso na pola kuvano.

Sos: Zagrejati malo ulja, dodati 1-2 kašike brašna, malo propržiti, zatim dodati vegetu, alevu papriku, pa naliti malo hladne vode, da se dobije gusta zaprška. Na kraju doliti paradajz sok, posoliti, sipati malo šećera i mesati dok sos ne prokljuca.

Supu od mesa procedimo u drugu šerpu, u kojoj ćemo zakuvati rezance. Ostavimo da supa prokljuca, proverimo ukus, posoliti, ako treba, a zatim sipati rezance i ostaviti malo da se kuvaju, par minuta.

Mi Banacani prvo jedemo supu, a zatim bareno meso i povrće sa paradajz sosom i tako je svake nedelje, barem u mojoj kuci. Umesto piletine možete kuvati supu i od jenetine, ali onda uglavnom pravimo sos od mirodjije ili rena. Prijatno!