

## Carska coba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje** carske mešavine
- **1 glavicac** crnog luka
- **200 g** pileceg belog mesa
- **5 kašikaulja**
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** leveni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

### Priprema

Crni luk sitno izseckamo i malo propržimo na ulju, kada malo porumeni dosamo na kocke naseckani pileci file i polo pržimo dok dobije tanku koricu.

Nalijemo vodom oko 1l. I ostavimo da provri, dodamo carsku mešavinu i zacinimo po ukusu smanjim temperaturom i ostavimo da se kuva oko 25 minuta.

Kada meso i povrće odmeksa dodamo pavlaku za kuvanje, promešamo i ostavimo samo da prokljuca i sklonimo sa vatre.

### Savet

Pri služenju možemo dekorisati sa malo kisele pavlake.