

Carska ceba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** carske mešavine
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** pileceg belog mesa
- **5 kašika** ulja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacini

Priprema

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

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

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

Savet

Pri služenju možemo dekorisati sa malo kisele pavlake.