

Domaci rinflajš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjedomace pile** (oko 1.5-2 kg)
- **po potrebivoda**
- **6 srednjih krompira**
- **5 srednjih šargarepa**
- **1 veci koren peršuna**
- **1 korencelera**
- **1 koren paškanata**
- **5 glavica** crnog luka
- **5-6 cenabelog luka**
- **nekoliko listova celera i peršuna**
- **po ukususu**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusulist lovora**
- **po ukusubiber u zrnu**

Priprema

Piletinu iseci na komade. Staviti u vecu šerpu i naliti vodu koliko da prekrije meso. Staviti da provri pa prosuti vodu, isprati. Naliti cistom vodom. Dodati zacine. Meso kuvati u polu poklopljenoj posudi oko 10 minuta.

Zatim dodati predhodno lepo opran crni luk sa ljuskom. I nastaviti sa kuhanjem oko 10 minuta.

Zatim dodati ostalo povrce iseckano na krupnije komade. Nastaviti sa kuvanje dok povrce i meso ne omekša. Još oko nekih 30 minuta.

Služiti toplo jelo uz dodatak rena. Prijatno!

Savet

Finflajš je jako ukusan obrok. Pripremljen sa domaim pileim mesom je daleko ukusniji od kupovnog mesa. Voda u kojoj se kuvalo meso i povre može se iskoristiti za pripremu domae supe!