

Domaci rinflajš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjedomace** pile (oko 1.5-2 kg)
- **po potrebi** voda
- **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 ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** list lovora
- **po ukusu** biber 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 kuvanjem 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. Priremljen sa doma?im pile?im mesom je daleko ukusniji od kupovnog mesa. Voda u kojoj se kuvalo meso i povr?e može se iskoristiti za pripremu doma?e supe!