

Svekrivin ajmokac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 3paprike iz tursije
- 250 mlkuvanog paradajza
- 1 kašikamasti
- 3 kašikebrašna
- 1 lpileceg bujona (od kuvanja belog mesa)
- 1 kašicicesoli
- 1 kašicicabibera
- 3 češnjabelog luka

Ostalo:

- 250 govcijeg sira
- 300 gtursije
- 1pogaca

Priprema

Skuva se belo meso pa se prohladi i isecka sitno ili iskida na sitno. Procedimo vodu u kojoj smo kuvali meso i odvojimo 1 l. Odmerimo i paradajz sok.

Papriku iseckamo na sitne kockice. Zagrejemo mast i pržimo papriku dok ne omekša. Otprilike 10ak minuta.

U papriku dodamo 3 kašike brašna, zatim paradajz sok,... konstantno se mesa i dodaje po malo bujona. Treba da bude redje od gulaša. Zacini se. Mesa se da ne zagori. Iskljuci se ringla i doda se naseceni beli luk.

Služi se toplo i najbolje je uz ovčiji sir.

Savet

Ovo je izmenjen recept. Moju svekrvu je nauila da sprema njena svekrva, a ona mene. Isprobavali smo razne kombinacije, ali nam se ova najviše dopada. Moja svekrva voli da doda saku peršunovog lista, dok ja volim samo malo da pojaam so.