Belo meso u sosu od bukovace i kurkume

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**pilecih grudi
- **300 g**bukovace
- **1 struk**praziluka
- **5 cenja**belog luka
- **250 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **2 kašicice**kurkume
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja
- **200 g**kackavalja

Priprema

Praziluk i beli luk izblendati, pa ga pržiti na tihoj vatri 20-ak minuta. Za to vreme, belo meso iseci na trakice.

Bukovacu takoe iseci na trakice.

Potom dodati meso i zaciniti po želji, pa nastaviti sa prženjem još 15-ak minuta.

Zatim dodati bukovacu i kurkumu, pržiti još 15-ak minuta.

Sipati pavlaku za kuvanje, lepo sjediniti i krckati još 5 minuta uz povremeno mešanje. Pred sam kraj dodati 100 grama narendanog kackavalja.

Na tanjir za posluženje sipati meso i kremasti sos, pa narendati još malo kackavalja.

Služiti odmah uz salatu po želji ili pirinac.

Savet

Preukusno!