Pileci urnebes



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 3 glavice crnog luka
- 500 ml neutralne pavlake
- 4 jajeta
- 500 ml mleka
- 250 g brašna
- 1 lovorov list
- 3 kašicice aleve paprike
- so
- biber
- ulje

Priprema

Od jaja, brašna, mleka i soli napravi se testo za palacinke i ispeku se 14 - 15 komada.

Pile se isece na komade. Luk se sitno isecka, proprži se na ulju, a zati doda piletina. Masi se dodaje aleva paprika, so, biber i lovorov list. Nastavlja se sa dinstanjem uz dodavanje vode, dok meso ne omekša.

Kada je meso omekšalo, izvadi se iz šerpe da se ohladi, pa se odvoji od kostiju, isecka i vrati u umak. U masu se doda 250 ml pavlake i dobro izmeša.

Zatim se podmaže vatrostalna posuda i obloži sa 2 cele palacinke i ostave se još 2 cele za prekrivanje jela. Ostale palacinke se iseckaju na trake i pomešaju sa mesom.

Sipa se smesa u vatrostalnu posudu, pa se prekrije sa preostale 2 palacinke, a u posudu gde se pržilo meso, uliti

preostalih 250 ml pavlake, zagrejati i preliti preko jela. Jelo treba peci na umerenoj temperaturi, da se napravi lepa korica.

Jelo služiti uz zelenu ili kupus salatu.