erviš

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pileceg belog mesa
- 4 cena belog luka
- 150 g ulja (ili masti)
- 6 kašika brašna
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso naliti vodom, dodati 1 kašiku suvog biljnog zacina i staviti meso da se kuva. Kada je meso kuvano, izvaditi ga iz supe i iscepkati na koncice, nije dobro seckati ga.

U dubljem tiganju sipati ulje, kad se zagreje dodati 4 cena naseckanog belog luka i malo propržiti, zatim dodati 6 kašika brašna, pa i to propržiti, paziti da brašno ne požuti.

Pomeriti tiganj od vatre, pa polako dodavati iscepkano belo meso. Sve lepo izmešati, da se masa ujednaci.

Staviti na vatru i dolivati supu u kojoj se kuvalo meso i mešati, da se dobije gustina, kao za kacamak.

U koliko ne bude dovoljno supe, dodati toplu vodu, probati i dosoliti po ukusu. Pržiti na vatri, dok ulje ne pocne da se odvaja od mase.

Služi se toplo. Uz cerviš se može služiti i vino, jer je veoma jak i kalorican.