

## ***Bosanski ajmokac (pile u sosu)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1pile
- 1pavlaka
- 2 cenabelog luka
- 2-3 kašikebrašna
- 1kocka za supu kokošija
- ulja
- zacina po ukusu

### **Priprema**

Pile skinuti sa kostiju i staviti da se kuva. U vodu dodati kocku za supu.

Kad je pile skuvano, (ne prosipati vodu u kojoj se pile kuvalo) u posebnu šerpu staviti ulje i propržiti beli luk sitno seckan, zatim dodati brašno (kao za zapršku) potom postepeno dodavati vodu u kojoj se pile kuvalo. Napraviti srednju gustinu jer kad se pocne hladiti ono se stegne još.

U sos dodati skuvano pile i ostaviti još malo da prokuva. Na kraju dodati pavlaku i zacine.

Kao prilog možete se sužiti pire krompir.

### **Savet**

jelo je jako lako napraviti a veoma ukusno....