

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 prospati vodu u kojoj se pile kuvalo) u posebnu šerpu staviti ulje i propržiti beli luk sitno sekan, 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....