

## Mirisni pileci ajmokac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Glavni sastojci

- 1/2 pileta
- 2 **kasike** svinjske masti
- 1 **glavica** luka
- 1 paradajz svež ili zamrznut
- 1 zelena paprika sveža ili zamrznuta
- 1 crvena paprika sveža ili zamrznuta
- 2 šargarepe
- 1 **češanj** belog luka
- 1 lovorov list
- 1 **kašika** suvog biljnog začina
- **malo** origana, kima, bibera mleveni
- 1 **kašica** mlevene crvene paprike

### Zaprška

- 20 g margarina
- 1 **kašika** brašna

## Priprema

Pile iseci na sitnije komade i posoliti. Na masti propržiti komade pileline do pola, pa izvaditi iz masnoce. Na istoj masti propržiti sitno iseckan luk do zlatno žute boje, dodati komade pileline, oljušten i iseckan paradajz, na rezance ili kockice iseckanu svežu papriku, usitnjenu šargarepu, vegetu, origano, kim, mleveni biber, mlevenu crvenu papriku i lovorov list. Kada tekucina ispari polako podlevati vodom, i kuvati dok meso ne omekša.

Posebno se na margarinu pripremiti svetlu zapršku, dodati u ajmokac i još malo prokuvati.

### **Savet**