

## *Pileci paketici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 vece pilece belo meso
- 1 crni luk
- 1 kašika senfa
- 100 g mariniranih pecuraka
- 2 kašike kisele pavlake
- 100 g kackavalja
- so
- biber
- beli luk u prahu

#### **Testo:**

- 4 dl vode
- 1 kockica za supu
- 20 g margarina
- oko 400 g brašna

#### **Ostalo:**

- 2 belanceta
- prezla
- ulje za prženje

## **Priprema**

U tiganju na malo ulja izdinstati belo meso usitnjeno na kockice i seckani crni luk, dinstati oko 15 minuta uz povremeno dolivanje 2-3 kašike vode. Voda mora da ispari. Skloniti tiganj sa vatre i dodati, so, biber, beli luk u prahu, senf, pavlaku, rendani kackavalj i pecurke.

Prokuvati vodu i kockicu za supu, dodati kašiku margarina i umešati lagano brašno. Vratiti na vatru i lagano mešati još oko 2-3 minuta, da se brašno skuva. Ostaviti testo da se prohladi. Dobicete testo nalik gumi.

Na pobrašnjenom podlozi po potrebi dodati malo brašna i istanjiti testo na pola cm debljine, iseci na kocke ili pravougaonike, stavljati po kašicicu nadeva na testo, urolati i zatvoriti krajeve.

Umutiti blago belanca, testo provuci kroz belanca i uvaljati u prezlu.

Pržiti u dubokom ulju dok prezla ne porumeni. Služiti uz neki preliv ili salatu. Prijatno!

## **Savet**

Može da se služi kao glavno jelo, hladno ili toplo predjelo.