

Pileci ajmokac



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** iseckanog kuvanog pileceg mesa
- **8 cen**abelog luka
- **malobibera** mlevenog
- **malozacina** Kotanyi Grill piletina
- **10 okretaj**zacina Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **maloulja**
- **2 kašike**glatkog brašna T-500
- **2,5 dl** supe od pileceg mesa

Priprema

Za kuvanje supe zadužen je moj suprug. Kada kuva pilecu supu uvek je kuva od sitnine: vrat, krajevi krila, bubac, srce, kosti od prsa, nogice i lea i skuvano meso skine sa kostiju. Nastavak izrade je na meni. Kuvano meso ili zamrznemo ili odmah pravim ajmokac. Naravno, ajmokac možete raditi i od kuvanog mesa celog pileta. Ovo jelo ce biti ukusno i ako ne koristite navedene zacine. Ocistiti beli luk i sitno iseckati.

Belom luku dodati mleveni biber i zacine. Iseckano meso staviti u jednu posudu.

U šerpu staviti ulja da pokrije dno, zagrejati, dodati brašno, malo propržiti uz mešanje, dodati iseckan beli luk sa zacinama.

Lagano uz mešanje dodavati supu.

Nakon 5 minuta kada se umak pocinje zgušnjavati dodati iseckano kuvano pilece meso i kratko propržiti. Služiti toplo.

Savet

Kad god imam kuvanog pileeg mesa spremam ga na taj nain. Brzo se sprema, a veoma je ukusno.