

Pile sa hurmama

Egzoticno jelo koje stize iz Egipta i pleni ukusom i idejama...

1 Pile oÄ•istite, operite i isecite na manje komade. Ostavite po strani batak i krilca, a sa ostatka uklonite kosti. Meso posolite, pobiberite i pospite karijem.

2

3

4 U tiganju zagrejte ulje i stavite komade piletine da se prÅ¼e dok ne porumene sa svih strana.

5

6

7 OÄ•istite i iseckajte crni luk, pa ga dodajte piletini tako da se i on prodinsta na tihoj vatri.

8

9

Sastojci:

piletine 1.5 kg

karija 1 kasicica

soli, bibera malo

ulja 40 ml

crnog luka 1 glavica

zelene paprike 2

instant supe 1/4 l

pirinca 200 g

hurmi 15

jogurta 1 casa

gustina 1 kasicica

oljustenih, isprzenih badema 3 kasike

10 Priku oĀistite, operite i isecite na tanke trake.
Dodajte je piletini i pola sata kuvati na umerenoj vatri.

11

12

13 Gotovu piletinu izvadite iz tiganja i ostavite na toplom mestu. Procedite supu u kojoj se kuvala, a gustin umutite sa malo vode, pa dodati supi i stalno meĀjajte i ostavite par trenutaka da vri dok se ne zgusne.

14

15

16 Parme oĀistite od kostiju i podelite ih na polovine, spustite u sos i umeĀjajte u sve to jogurt. Po ukusu joĀj zaĀinite karijem i solju.

17

18

19 S dobro podgrejati ali ne dozvoliti da ponovo vri.
PirinaĀ skuvajte u slanoj vodi, procedite ga.
PirinaĀ stavite na posudu na kojoj Āete posluĀiti jelo, po njemu naslaĀite komade mesa, i sve zalijte sosom.

21

Napomena:

Pospite bademima i iznesite na sto.