

Pileci paprikas u pavlaci

I brzo i ukusno

1 Pilece meso isecemo na duguljastu parcad i przimo u tiganju sa zagrejanim uljem.

2

3

4 Dodamo sitno seckani luk. Posolimo pobiberimo, dodamo vegetu, crvenu papriku i brasno.

5

6

7 Nalijemo oko 400ml vode.

8

9

10 ru limuna isecemo na duguljastu parcad i dodamo u paprikas. Kada meso omeksa, dodamo pavlaku i lagano promesamo, pustimo da prokrcka jos nekoliko sekundi i sklonimo sa sporeta.

Sastojci:

pilecih grudi 600gr

crnog luka 2 glavice

crvene paprike 1 kasika

vegete 1 kasika

brasna 1 kasika

limun 1

kisele pavlake 100ml

jufki 500gr

11

12

13 Jufke kuvamo u serpi sa uzavrelom, pouljenom, i posoljenom vodom.

14

15

16 Na jednoj strani cinije za serviranje stavimo iscedjene jufke, a na drugoj strani paprikas sa pavlakom. Ukrasimo listovima nane i kriskama paradajza.

17

Napomena:

Uz ovo jelo mozete popiti neko suvo belo vino.....prijatno