

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Pileci martaš

Sastojci:

- 1 pilece belo meso bez kostiju
- 1 veci luk
- 1 kasicica vegete
- 1 veza persunovog lista ili 2 kasike suvog
- 2 ravne kasike brasna
- 1/2 kasicice bibera
- 1 kasicica slatke alevne paprike

Priprema:

Na malo ulja izdinstati sitno iseckan luk. Dodati na kockice iseckano belo meso, vegetu i soli po ukusu. Zatim dodati persunov list i naliti vode da prekrije meso. Kuvati na laganoj vatri dok meso ne omeksa.

Brasno, biber i alevu papriku razmutiti sa otprilike pola decilitra vode, smesa treba da bude gustine kao smesa za palacinke. Sipati tecnost u kuvano jelo i pustiti da krcka jos desetak minuta, povremeno promesati.

Posluziti uz kuvanu palentu ili pirinac.