

# PILEĆI GULAŠ



## SASTOJCI:

2 CRNOG LUKA

1000 GR PILEĆEG BELOG MESA

2 ŠARGAREPE

20 GR GUSTINA

5 GR ZAČINA

500 GR MAKARONA



VREME  
PRIPREME

DOK SAČEKAŠ  
DA SE PRIMI FARBA

TEŽINA  
PRIPREME



## PRIPREMA:

### Luk

Sitno iseći 2 glavice crnog luka pa staviti u šerpu. Dodati malo vode i ostaviti da se dinsta.

### Šargarepa

Dve šargarepe očistiti i iseći na krupne kolutove. Dodati u šerpu.

### Pileće belo meso

1kg piletine iseći na kocke pa dodati u šerpu. Doliti vodu i nastaviti dinstanje.

### Začini

Dodati začine po ukusu. So, biber, vegeta, aleva paprika... Nastaviti krčkanje.

### Gustin

Kašiku gustina razmutiti u čaši vode. Nasuti u šerpu, smanjiti temperaturu i krčkati. Po potrebi dolitivati vode. Kuvajte dok meso ne omekša.

### Makarone

Skuvati makarone po uputstvu sa kese. Služiti kao prilog. Po želji ukrasiti kuglom pavlake, malo mirodjije, origana ili peršuna.

Autor:

**Mirjana Tanasković**