

Pile sa hurmama

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

1 Pile očistite, operite i isecite na manje komade. Ostavite po strani batake 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 prže dok ne porumene sa svih strana.

5

6

7 Očistite i iseckajte crni luk, pa ga dodajte piletini tako da se i on prodinsta na tigoj 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 oštite, 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
međajući ostavite par trenutaka da vri dok se ne
zgusne.

14

15

16 Narime oštite od kostiju i podelite ih na polovine,
spustite u sos i umeđajte u sve to jogurt. Po ukusu
jođi zaštitite karijem i solju.

17

18

19 S dobro podgrejati ali ne dozvoliti da ponovo vri.
Pirinač skuvajte u slanoj vodi, procedite ga.
Pirinac stavite na posudu na kojoj Äđete
poslužiti jelo, po njemu naslažite komade
mesa, i sve zalijte sosom.

21

Napomena:

Pospite bademima i iznesite na sto.