

Pile na valjušćice

2 bataka sa karabatakom
2 šije
4 krilca
1 glavica crnog luka
2 šargarepe
3 krompira
1 kašičica bibera
1 kašika suvog začina
2-3 lovorova lista
1 kašika slatke začinske paprike
20 g margarina

Valjušćice

200 g brašna
1 kašičica soli
1 dl vode

Dekoracija

1 veza svežeg peršuna

Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine zagrejati margarin i ulje. Dodati sitno seckani luk, šargarepu usitnjenu u blenderu i krompir isečen na kocke i sve prodinstati.
2. Kada povrće malo omekša dodati meso, a zatim dodati suvi začin, lovorovo lišće i biber. Promešati i naliti vodom da dobro ogrezne. Ostaviti da provri, a nakon toga utišati vatru da se kuva na tihoj vatri.
3. Umesiti tvrđe elastično testo od svih sastojaka za valjuške i malo istanjiti oklagijom. Testo iscepki prstima u valjuške.
4. Jelu dodati, slatku i ljutu mlevenu papriku, zatim dodati valjuške i ostaviti da se kuva još 5-6 minuta.
5. Služiti toplo dekorisano svežim peršunom.