

# 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.