

Žmare

2 bataka
2 krilca
200 g ćurećeg filea
1 kašika suvog začina
1 l pileće supe
150 g kukurznog brašna
150 g palente
2 praziluka (beli deo)
1 kašičica slatke začinske paprike
ulje

Za serviranje

150 g belog sira
svež peršun

Način pripreme

1. U ključalu vodu dodati suvi začin, zatim meso i ostaviti da se kuva sve dok meso potpuno ne omekša.
2. Meso izvaditi iz supe i u supu, odmah zatim dodavati mešavinu kukuruznog brašna i palente sve dok se ne dobije nešto ređa masa. Mešati dok ne dobijemo željenu gustinu. Meso odvojiti od kostiju i koristiti za dalju pripremu.
3. Praziluk iseći sitno i propržiti na ulju. Kada omekša dodati slatku začinsku papriku, promešati i prebaciti u šerpu sa palentom zajedno sa mesom. Sve dobro promešati.
4. Servirati sa belim sirom i svežim peršunom.