



Perad.

Picek v mrzomu (hladnom) umaku.

Sastojci: 1 kokoš cca 2 kg, litra i pol vode, 2 stroke češnjaka, 1 žlica crvene paprike, 1 korijen peršina, papar u zrnu, 1 luk, sol.

Raspolovljen luk stavi se na mast i peče dok ne porumeni i omekša. Zatim se stavi narezano pileće meso. Pirja oko 10 minuta, doda crvena paprika i podlije sa vodom. Zatim se dodaju korijen peršina, češnjak, papar u zrnu, a mogu i ljuti feferoni umjesto papra. Osoli se po želji. Kuha se jedan sat na laganoj vatri. Luk, češnjak i peršin se izvade, a meso se preko noći ohladi i drugi dan se servira na stol.