



Perad.

Temfaje.

Sastojci: 2 kg pilećeg ili kokošjeg mesa, 100 g masti, 100 g brašna, 200 g luka, žlica crvene paprike, 3 dcl kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, sol.

Sitno isjeckani luk prži se na masti dok ne porumeni. Doda se osoljena i na komade narezana piletina. Pirja se u pokrivenoj posudi uz lagano zalijevanje vodom. Kad je meso mekano, doda se crvena paprika i lovorov list. Na kraju se u vrhnje umiješa brašno, dobro promiješa i prelije meso. Ostavi se da još malo prokuha. Po želji se može zakiseliti. Posluži se uz domaće rezance.