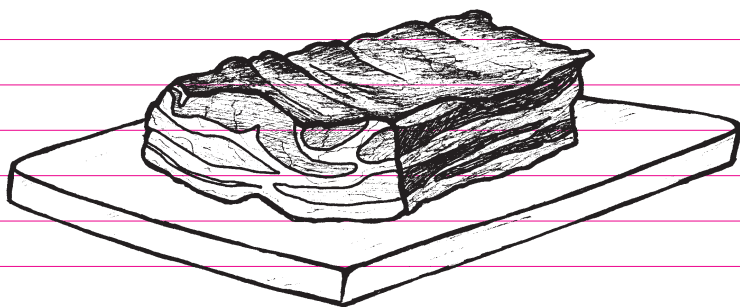


Jake pileće šnicle

Pileće belo meso iseći na tanko, a ako treba malo ih i izlupati. Začiniti svaku stranu po volji i ostaviti da se odmori jedno 15 minuta. Onda na svako parče mesa staviti list suvog vrata i list nekog sira – trapist, gauda... šta se ima. Pričvrstiti čačalicom, uvaljati u brašno, pa u umućeno jaje i pržiti u tiganju.



Gotovo. Ne zaboravite da izvadite čačalice „da se neko ne bi nagrdio“.

Gulaš

(treba mu 2 sata)

Kilogram junetine iseći na kocke veličine oraha.

Dva veća struka praziluka iseći na kolutove ili na štapiće, pa sve zajedno pržiti i dinstati. Meso i luk će pustiti svoje sokove, a kad oni ispare, naliti vodom, dodati nekoliko lovorovih listova, nekoliko čenova belog luka, so, biber, bosiljak i pustiti da se krčka. Povremeno proveravati da li je isparila voda i onda je dodavati. Posle sat vremena, sipati i konzervu pelata (pre toga iseći na kockice) i neka se i dalje krčka. Gotova je kad je meso potpuno mekano, kad može viljuškom da se preseče i pliva u sosu.

Uz njoke, dušu dalo, a može da se podgreva i tako traje nekoliko dana...

