

# **Pileci bubci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700** g pilecih bubaca
- so
- mešavina zacina
- biber
- beli luk u prahu
- ulje za prženje

## **Priprema**

Pilece bubce oprati, zatim po ukusu staviti navedene zacine. Možete kombinovati i druge zacine, po vašem ukusu.

Iseci na 3-4 dela bubce, zatim pržiti ih na dosta ulja.

Bubci ce pustiti "vodu" ali nemojte je izbacivati. Dinstajte dok voda ne ispari. Tada bi trebalo da je gotovo, probajte.

Prijatno.

## **Savet**

Uz ove pilee bubce ja sam kao prilog odabrala pire i paradajs sos, a vi možete šta god želite. Npr pomfrit, razne

sosove, variva... Veoma jednostavno za pripremu, a veoma ukusno.