

## BELI POKLOPLJENI PILIĆI

stari recept rumunskih boljara

Uzmi piliće i izvadi im grudnu kost; posoli ih, stavi u dubok lonac slaninu sečenu na šnite, koren peršuna sečen na šnite i celer, i šargarepu isto sečenu na šnite, cela zrna bibera, cvet oraščića; stavi piliće preko i prekrij ih opet šnitama slanine, i stavi dve kašike supe preko njih, i preko lonca stavi beli papir i preko poklopac lonca, i pusti ih da se poklopljeni kuvaju; i pošto se kuvaju neko vreme izvadi piliće, prekrij ih slaninom koja je bila preko njih, i preko korena što ostane u tiganju sipaj supu od mesa koliko treba, koju ostaviš da se dobro skuva i procediš; i zatim stavi piliće i sa pečurkama u nju i ostavi da se skuva.

Ovaj recept je preveden iz knjige „Kuvar boljarskih đakonija“ koja je prvi put, na rumunskom jeziku, objavljena 1840. godine a 2007. je štampano najnovije reprint izdanje. Autori ovog veoma vrednog i zanimljivog kuvara su Costache Negruzzi i Mihail Kogalniceanu.

[www.raditeodkuce.com](http://www.raditeodkuce.com)