

Vol au vent



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Supa:

- 1 pile
- 100 g šampinjona
- 1 praziluk
- 2 glavice luka
- 2 šargarepe
- 1 vezapersuna
- 3 cenabelog luka
- po želji soli
- po želji bibera

Sos:

- 5 dl / 1 pilece supe
- 400 g pecurka (šampinjona)
- 400 g cuftica od mešanog mlevenog mesa
- 1 cenbelog luka
- 100 g putera
- 4-5 supenih kašika brašna
- 50 ml pavlake za kuvanje
- 1 limun
- po želji soli
- po želji bibera

Lisnato testo (pasteta):

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **1**žumance

Priprema

Noc pre spremanja obroka, skuvati pilecu supu od navedenih sastojaka, tako što stavimo celo pile u lonac sa svim ostalim sastojcima, i kuvamo u zavisnosti od velicine pileta od sat i po do dva i po sata. Ne valja predugo kuvati, jer meso izgubi svoju aromu.

Na dan spremanja samog obroka, pravimo pastetice od lisnatog testa. Za jednu pašeticu su vam potrebna cetiri koluta testa koje smo prethodno izdvojili sa staklenom cašom. Prvi kolut premazemo žumancetom, potom, ostalih 3 secemo po sredini sa uzom staklenom cašom, tako ih praveci šupljim. Svaki sledeci kolut stavljamo preko prvog, i premažemo žumancetom. Kad su naše suplje pastete gotove, stavljamo ih u prethodno zagrejanu rernu na 190 stepeni da se peku narednih 20 do 25 minuta.

Posto smo pustili supu da odstoji preko noci, skinemo masnocu sa vrha, izvadimo pile napolje, i pustimo supu da prokljuca još jedno 15 minuta da bi se izgubio višak vode. Potom od mlevenog mesa, jednog jajeta i prezli napravimo 20tak cuftica, koje kuvamo u prethodno kljucaloj supi. U tiganju sa malo putera i cenom belog luka, przimo šampinjone dok ne dobiju blago zlatno boju.

Sos pripremamo tako što u lonacu otopimo puter na blagoj vatri, dodajemo brašno i neprestano mešamo dok masa ne postane grumuljicava. Potom dodajemo polako prethodo proceenu supu. I dalje neprestano mešamo, dok nas sos ne dobije željenu gustinu. Dodamo pavlaku za kuvanje, zacine i sok od pola limuna. Kad je sos gotov, dodajemo kuvano pilece meso, tako sto ga cupkamo prstima sa pileta. Meso bi moralo samo da se raspada u komadice ako se prethodno dobro skuvalo u supi. Kad smo dodali piletinu, u sos dodajemo i cuftice i šampinjone i sve to lagano umešamo.

Obrok služimo tako što prethodno pecenu pastetu stavljamo na tanjir i u nju ulivamo po želji sos. Preko jela možete nacediti još koju kap limunovog soka. Služiti sa pomfitom, pireom ili hlebom po želji. Dekorisati svežim ili susenim peršunom i kolutom limuna. Prijatno!

Savet