Pohovano pile i portobelo pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada**vecih pilecih grudi
- **10 komada**portobelo pecurki
- **150 g** rendanog kackavalja
- **1**jaje i malo meleka da sastavimo prezle
- **1 čaša**belog vina
- **1/2 prstohvata**svežeg timijana i ruzmarina

Za sos:

- **2 konzerve**oljuštenog celog paradjza
- **2**crvene feferonke
- **1 prstohvat**bosiljka
- **30 ml**crvenog vinskog sirceta
- **1/4 rukohvata**svežeg timijana
- **1/2 kašicice**soli i sveže mlevenog crnog bibera

Za knedle:

- **8 kriški**bajatog belog hleba
- **1 prstohvat**italijanskog peršuna
- **1 kašika**iseckane žalfije
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Isecite ljute papricice i beli luk i dinstajte ih u maslinovom ulju. Dodajte timijan. Stavite i paradajz iz konzerve i nemojte ih gnjeciti, još ne. Sve ovo kuvajte oko 30 minuta.

Dok se sos kuva vi se možete baciti na prezle. Hleb treba da bude bajat, svež bi bio isuviše lepljiv. Kako dodajemo dosta svežih zacina hleb ce dobiti dovoljno vlage. Stavi u blender žalfiju, crni luk, peršun pa dodaj jednu po jednu krišku hleba na maloj brzini. Samelji u mrve.

Pile se mora dobro ispeci. Ja sam ga pekla u tiganju sa malo mlevene paprike, ali ako želite da ga stavite pod gril ili neki drugi metod i to je ok. Važno je da bude dobro ispeceno. Umuti u ciniji jedno jaje i mleko i umaci pilece komade u to, pre nego što ih uvaljaš u prezle. Ako su prezle same po sebi dovoljno cvrste onda ne morate umakati u jaje i mleko.

Kada je sos krckao pola sata, onda kašikom zgnjecimo paradajz, dodamo bosiljak i crveno vinsko sirce i sve dobro promešamo. Sipaj sos u dublju tepsiju, poreaj na njega pilece komade i pecurke tako da su malo potonule u sos. Pospi iseckan timijan i ruzmarin. Pospi rendani kackavalj.

Peci u rerni 25 minuta na 200 C. Prezle ce na vrhu biti hrskave, ali popice sos. Sveži zacini odlicno idu uz sve ovo. A još jedna caša belog Chardoney vina, posle dnevnog rada sve ovo cini kompletnim uživanjem. Prijatno!

Savet