

Piletina na francuski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca batka sa karabatkom
- **4**pileca krilca
- **4** dlvode
- **1** kašikamešavine zacina
- 2lovorova lista
- **1** kašikacrvene mlevene paprike
- **2** dlbelog vina
- **1** kašikabrašna
- **3** cenabelog luka
- 2žumanceta
- **1**kisela pavlaka
- **za prženjeulje**
- **po ukusu**so i mleveni crni biber

Priprema

Batkove, karabatkove i krila pouljite, posolite, pobiberite i pospite alevom paprikom. Ostavite 10 minuta da odstoji.

Zatim meso propržite u dubljem tiganju na malo ulja. Kada porumeni poreajte u pouljenu vatrostalnu posudu.

Posebno skuvajte 4 dl vode, 1 kašiku zacina i 2 lovorova lista. Kada provri dodajte 2 dl belog vina i sklonite sa vatre.

Zatim u ulju gde se meso peklo dodajte 1 kašiku brašna i 3 cena sitno seckanog belog luka, kratko propržite i ubacite u vodu sa vinom.

Pripremljenu tecnost sipajte preko mesa i pecite na 200 stepeni dok meso ne omeša.

Kada je gotovo pomešajte žumanca i kiselu pavlaku pa prelijte preko pecenog mesa, vratite u rernu dok ne porumeni.

Služite uz kuvani pirinac i kukuruz šeceras.

Savet