Piletina u sosu od umbira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca bataka sa karabatacima
- **2 cm**svežeg umbira
- **1 veca glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1**limun (sok)
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašika**brašna
- **50 ml**vode
- **100 ml**belog vina
- **50 ml**vode
- **100 ml**vode
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 kašicica**miroije
- ulje
- **300 g**šampinjona

Priprema

Razdvojiti batake od karabataka i zaciniti zacinskom solju (ili suvim biljnim zacinom, biberom i alevom paprikom). Svako parce mesa zaseci na tri dela.

Crni luk iseci na rebarca i staviti ga na zagrejano ulje da se dinsta.

Kada luk malo omekša ubaciti sitno iseceni beli luk, izrendani umbir, sok od limuna i miroiju.

Posuti sa zacinom i biberom, po ukusu, pa naliti sa 100 ml vrele vode i nastaviti sa dinstanjem.

U drugi tiganj, na zagrejano ulje, spustiti meso i, na jacoj vatri, ga pržiti da dobije lepu, rumenu boju. Zatim naliti sa mešavinom 100 ml belog vina i 50 ml vode, smanjiti temperaturu i dinstati dok meso ne omekša.

Šampinjone iseci na krupnije komade. Kada je tecnost, kojom je naliven luk, skoro isparila (ostalo je vrlo malo) dodati isecene šampinjone. Posuti ih sa biozacinom, po ukusu.

Pavlaku za kuvanje umutiti, žicom, sa kašikom brašna. Dodati 50 ml vode i sjediniti. Kada je voda, koju su pecurke pustile, isparila, sipati umucenu pavlaku.

Promešati, probati da li treba još zacina, pa ubaciti prženo meso.

Poklopiti i, na tihoj vatri, dinstati još pet minuta, da se svi ukusi sjedine. Poslužiti uz pirinac i salatu, po želji.

Savet