Piletina u testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **500 g**lisnatog testa
- **350 g**gljiva
- **1**tikvica
- **1**jaje
- **45 g**susama
- **1 glavica**crnog luka (iseckan)

Priprema

Gljive oprati i iseci na cetvrtine. Tikvice iseci na deblje rezance i takoe oprati. Na zagrejanom ulju ispržiti crni luk secen na kocke. Kada bude zlatno žute boje dodati gljive, pa kada budu pustile vodu dodati i tikvice. Zaciniti solju i biberom i kuvati na laganoj vatri. Kada sva tecnost ispari ostaviti da se masa ohladi.

Pilece meso rastanjiti na 5 mm (pola cm) i poreati na plasticnu foliju u obliku pravougaonika. Osoliti i popiberiti meso.

Na piletinu stavljati prohlaen film od gljiva i tikvice. Meso potom urolati u foliju. Najbolje je uhvatiti za coškove i pokretom prema sebi napraviti valjak (kao na slici). Valjak potom staviti u zamrzivac na 1 sat.

Lisnato testo ostaviti da se odmrzne dok je piletina u zamrzivacu. Posle 1 sat napraviti od listanog testa malo veci pravugaonik gde ce piletina stati u sredinu. Piletinu pažljivo odvojiti od folije i staviti na sredinu lisnatog testa. Lisnato testo uvijati oko piletine, a coškove podviti da ostanu na donjoj strani. Premazivati razmucenim jajetom, da se nebi testo razlistalo prilikom pecenja.

Urolano lisnato testo premazati odgore za preostalim razmucenim jajetom i posuti susamom. Probušiti cackalicom na nekoliko mesta od gore da bi vreo vazduh došao do piletine. Peci u zagrejanoj pecnici na 200 stepeni 30-40 minuta, (dok ne porumeni testo). Ukoliko niste sigurni možete raseci okrajak i videti dali je peceno.

Piletinu u testu možete služiti sa povrcem i lakim umacima. U ovom slucaju poslužena je bila sa boranijom i belim lukom na puteru i domace pravljenim caciki umakom. Prijatno!

Savet