

Dinstani Ko-ko-daa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka
- 2karabataka
- **1 kašika**masti
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašica**belog luka u granulama
- **2 kašice**senfa
- **100 g**dimljene slanine
- **2 (oko 20 g)**šampinjona
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Rastopiti mast, u tiganju, dodati sitno iseckani, na kockice, crni luk i kašicicu belog luka u granulama i dinstati oko 15 minuta, dok luk ne omekša...

Nakon toga dodati iseckanu dimnjenu slaninu ili u mom slučaju, kožura od slanine (imam domace slanine, i uvek u frižideru cuvam kožuru od slanine, može dugo da stoji, a perfektna je u ovim situacijama kad treba samo šmek da da)...

Dok se to dinsta, u posebnu ciniju, staviti piletinu, malo je posoliti, pobiberiti i posuti suvim biljnim zacinom, dodati joj malo šampinjona (ja sam bukvalno stavio 2 pecurke, stvar je ukusa koliko cete vi staviti i da li cete uopšte staviti) i 2 kašike senfa...

Dobro pomešati sve sastojke i ostaviti da odstoji dok se dinsta luk, ja to uradim na samom pocetku, pa tek onda pripremam mast, luk, slaninu, cisto da bi što duže stajalo u marinadi...

Kada luk omekša, dodati piletinu sa sve marinadom...

Dinstati sve zajedno...

Dok ne bude gotovo... :)))

Savet

Piletina savršeno ide uz AROBNI PIRINA koji takoe imate u mojim receptima... Dinstanje same pileline traje oko nekih sat vremena, ako hoete da malo ubrzate, poklopite sud u kojem se dinsta... Ova piletina ne bi trbala da vas košta više od 250 dinara... Prijatno...