

## Coq au Vin (piletina u vinu)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** piletine isecene na 8 komada
- **150 g** slanine ili pancete isecene na kriške
- **2** šargarepe
- **3** **can**abelog luka
- krupna morska so i svež mleven biber
- **3** **grancice** svežeg timijana
- **1** **glavic** crnog luka, isecenog na tanje listove
- **1** **šolja** dobrog konjaka
- **375 ml** dobrog crnog vina
- **1** **l** domace pilece supe
- **6** šalota (mali crni luk)
- **2** **kašike** neslanog putera
- **1,1/2** **kašika** brašna

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrijemo nekoliko kašika maslinovog ulja u tucanoj šerpi. Dodamo slaninu i ispecemo reš. Izvadimo i odložimo. Posolimo komade pileta i pobiberimo. Pržimo ih sa svake strane u ulju u kome smo pržili slaninu..oko 5 minuta. Onda i pilece meso izvadimo i odložimo.

Sada pirjamo luk, beli luk i šargarepu sa 2 kašicice soli i 1 kašicom bibera na srednjoj vatri oko 10 minuta..Dodamo konjak, slaninu i piletinu, sve sa sokom koji se stvorio u tanjiru gde je stajala. Uspemo vino,

bistru pilecu supu i grancice timijana. Pustimo malo da se krcka, pa poklopljeno stavimo u rernu. Na temperaturi od 180 stepeni Celzija, 30-40 minuta.

Izvadimo iz rerne i na ringli ostavimo malo da krcka. Spremimo puter i brašno tako što sve dobro sjedinimo, pa sipamo u šerpu. Dodamo šalote i krckamo još 10-tak minuta. Obicno se dodaju i naseceni šampinjoni, ja ih nisam imala. Uz to smo jeli Njoke pecene u timijan puteru.

## **Savet**

Piletinu esto jedemo i to na razne naine. Ovo francusko jelo je izvrsno za hladnije dane. Pravilno bi bilo spremati ga sa mesom od petla ali i ovako se naješe pravi i nije ništa manje ukusno.