

Piletina sa umbirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg mesa
- (batak i karabatak, otkošćeni)

Marinada:

- **3 kašikesoja** sosa
- **2 kašikelimunovog** soka
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašikameda**
- **2 kašikebelog** vina
- **2 kašikeulja**
- **1 kašikavorcester** sosa
- **2struka** mladog crnog luka
- **4 cenabelog** luka
- **30 g** korena umbira
- **3 kašikemajoneza**
- **2 kašicice** aleve paprike

...i još:

- **300 g** šampinjona
- **80 ml** belog vina
- **1 kašicica** brašna

Priprema

Otkošćenom, pilecem, mesu odstraniti kožicu, pa ga iseci na kocke.

Marinada: Mladi crni luk sitno iseckati, kao i češnjeve belog luka. umbir izrendati, na najsitnijoj strani rendeta. U dublji sud staviti sve sastojke za marinadu i dobro ih sjediniti. U pripremljenu marinadu dodati iseckanu piletinu i promešati. Poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje dva sata (ja sam ostavila da prenoci u frižideru).

Zatim u voku (može i druga, dublja, posuda) sipati tri kašike ulja i izruciti piletinu, sa marinadom.

Krckati, poklopljeno, na tihoj temperaturi, dok se tecnost ne prepolovi. Zatim dodati šampinjone, isecene na deblje listice.

Dinstati dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. U belom vinu rastvoriti kašicicu brašna i preliti preko jela. Promešati i dosoliti, prema ukusu.

Krckati, otklopljeno, dok se sos ne zgusne.

Poslužiti sa prilogom, po želji.

Savet