

# **Piletina sa vrganjima**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1 glavicacrnog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **100 ml**belog vina
- **2 kašike**paradajz pirea
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **1/2 kg**svežih vrganja
- crni, mleveni, biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Marinada:**

- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašika**vorcester sosa
- **1 kašicicacili** sosa
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicicameđa**
- **1 kašikasoka** od limuna
- **1/3 kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- **1/3 kašicice**karija
- **1/2 kašicice**umbira u prahu

## **Priprema**

Pilece meso iseci na kockice i staviti ga u dublju posudu. Sastojke za marinadu dobro sjediniti i preliti preko pripremljenog mesa. Dobro promešati i ostaviti u frižider, oko dva sata.

U vecem, dubljem, tiganju sipati ulje i staviti da se ugreje. Na zagrejano ulje staviti pilece meso, zajedno sa marinadom. Promešati, poklopiti i pržiti, na tihoj temperaturi, 10-ak minuta.

Vrganje iseci na komade, po želji, staviti ih u odgovarajuću posudu, naliti sa vodom i staviti da provri. Kada voda provri, kuvati 5-10 minuta (u zavisnosti od starosti vrganja), ocediti i isprati hladnom vodom. Crni i beli luk iseckati sitno. Pripremljene vrganje i iseckani luk dodati u piletinu, koja se dinsta.

Pomešati, poklopiti i nastaviti sa dinstanjem. Posle 10-ak minuta sipati belo vino i dodati paradajz pire. Promesati, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, i nastaviti sa dinstanjem.

Kada ispari pola tecnosti dodati pavlaku za kuhanje i krckati još pet minuta. Poslužiti uz prilog, po želji.

## **Savet**