

Pileci ajmokac (4)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Supa-bujon:

- **1-1,2 l**vode
- **600-700 g**piletine (beli i bataj sa jarabatakom)
- **200 g**šargarepe
- **100 g**celera
- **100 g**crnog luka
- **3** lovorova lista
- **7-8** zrnabibera
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**so
- **par stabljika**peršunovog lista

Ajmokac:

- **50 g**brašna
- **50 g**putera
- **50 ml**ulja
- **800 ml**supe - bujona
- **1 dl**mleka
- **20 g**belog luka
- **1/2-1 kašika**limunovog soka
- **po ukusu**zacini (miroiija, pešun)

Legar

- **2,5 kašike** kisele pavlake
- **1** žumance
- sitan peršunov list

Prilog:

- 2 barene šargarepe
- **par komada** barenog krompira
- **mal**o peršunovog lista
- **1 kašika** maslaca/ulja

Priprema

Supa-bujon: Piletinu (batak, karabatak i prsa) lepo oprati, staviti šargarepu, grancice peršuna, biber u zrnju, lovorov list i celer (ne ljušti se, samo se dobro opere) u šerpu i naliti hladnom vodom. Crni luk oljuštiti, preseći na pola i staviti na ringlu da zapeče, a potom ubaciti u šerpu (ja tu koristim foliju, da mi ne zagori na ringli). Im voda provri, temperaturu sniziti na slabiju temperaturu (da supa ne bi bila zamucena), a dotle je jaka vatra. Supu na slabijoj vatri zaciniti (so, mešavina suvih začina) i kuvati dok meso ne omekša. Piletinu kuvala sa koskom jer koska daje lepši ukus supi, a po receptu treba odkošteno meso, pa kako ko voli.. Kada meso i povrce omekša, skloniti sa vatre. Meso i šargarepu izvaditi i staviti da se ohladi, a supu procediti da bude bujon. Kasnije meso odkoštiti (ako niste pre kuvanja) i iscepcati na traciće, a šargarepu možete da isecete na kockice, loptice.

Ajmakac: Puter i malo ulja staviti da se rastopi i u to upržimo brašno (ako je mnogo gusto dodati još malo ulja, da bude ko gušća smesa za palacinke), mešajući nekih 1 minut. Dodati sitno seckani beli luk, promešati i pustiti 15tak sek da se uprži (da na toploti pusti aromu). Dodati bujon (oko 0,8l) iz 2h i mešati neprestano da ne bi bilo grudvica. Dodati malo mleka, mešati i dodati limunov sok. Po želji zaciniti. Kada provri, probati ukus i doštelovati ako treba. U to dodati piletinu, promešati i ostaviti još 5 minuta na nižoj vatri da se ukuva i ukusi sjedine. Prilog: Krompir oljuštiti, iseci na kockice preliti sa malo supe (kutlaca-2), staviti da provri i omekša. Sipati u tanjire, dodati kuvani krompir koji smo sa šargarepom na malo maslaca/ulja propržili i na kraju posuli peršunovim listom i aranžirati. Po želji sipati legir preko: razmutiti žumance, dodati pavlaku, peršun i promešati, a onda sipati preko ajmakca i dekorisati sa prilogom ili staviti sa strane.

Savet