Piletina u sircetu (Poulet au Vinagre)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za piletinu:

- **6 komada**pileceg mesa
- **30 g**neslanog putera
- **3 glavice**crvenog luka
- **6 cena**belog luka
- **po ukusu**so
- biber

Za sos:

- **6 kašika**belog vinskog sirceta
- **325 ml**suvog belog vina
- **150 ml**bistre pilece supe
- **3 kašika**brendija
- **3 kašicice**Dižon senfa
- **1,5 kašicica**paradajz pire
- **100 ml**punomasne pavlake
- **50 g**hladnog putera isecenog na kocke
- **3**veca paradajza

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 130 stepeni C. U tiganju prepecemo pilece komade sa svake strane, pocevši sa kožicom. Dodamo šalote (luk) i beli luk. Poklopimo i na niskoj temperaturi dinstamo 30 do 40 minuta. Premestimo u ciniju u kojoj cemo servirati i pokrijemo srebrnom folijom, pa ostavimo u donjoj rerni da bude toplo. Ispraznimo ulje, ali ne operemo posudu.

U to uspemo sirce i na visokoj temperaturi, ostavimo da vri, dok se kolicina ne smanji na oko 2 kašike. Uspemo vino, bistru supu, brendi i paradajz pire. Krckamo dok se ne ugusti. Propasiramo i dodamo sitno iseckan beli luk i oljušten paradajz kome je izvaeno seme u posudu pa zagrejemo. Uspemo pavlaku, dodamo senf pa krckamo par minuta. Ako je potrebno možete dosoliti. Pri kraju stavimo hladan puter, od cega ce sos dobiti naravno dodatni ukus, ali i lep sjaj. Sipamo još vruce preko pileta.

Ovako.

Savet

udno da ovo jelo nije našlo veu popularnost. Ima malo neobian sastojak, sire, ali verujte mi na re ukus je fantastian. Uz to smo služili Kari od soiva i krompira, napravivši fuziju francuskog i indijskog jela, i odlino su se složili.