

Safran pileca zacinska salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pomorandža
- 1 kašikabelog vinskiog sirceta
- 1 kgpileceg belog mesa, bez kosti i kože
- 1 kašicicasafrana
- oko 300 mlvode
- 4 kašikemaslinovog ulja
- 2 mala komoraca, sitno narezanog
- 15 korijander istova, svežih
- 15 listova svežeg bosiljka
- 15 listova nane
- 1 crvena cili papricica, sitno iseckana
- 2 kašikesoka od limuna
- 1 cenbelog luka iseckan
- 50 g meda
- so
- sveže mleven crni biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Isecemo pomorandžu, ostavimo koru, ali izvadimo semenke. Pa u toliko vode da pokriva komade skuvamo dodajući safran, med i sirce. Na laganoj temperaturi krckamo oko sat vremena. Dobicete meku pomorandžu i oko 3 kašike gustog sirupa. U blenderu izmiksamo pomorandžu i sirup i

glatku masu pire.

Pilece meso dobro posolimo i pobiremo pa na polovinu maslinovog ulja, prvo propržimo oko 2 minuta i zatim stavimo u rernu 15 do 20 minuta. Kada je pile gotovo i malo se ohladilo, ali još uvek toplo, iskomadamo ga rukom i stavimo u ciniju. Na to sipamo polovinu pirea od pomorandže. Drugu polovinu možete cuvati u frižideru nekoliko dana pa dodati kao salsu uz neku ribu, npr. losos. Dodamo ostatak povrca, zacinsko bilje, so, biber, limunov sok i maslinovo ulje. Pažljivo promešamo.

Ovako.

Savet

Evo još jednog divnog recepta od Otolengija. Kao i uvek iznenadi vas sa sastojcima kao što je ovde pire od kuvane pomorandže, ali uz dodatak svih zainskih biljaka i zaina sve se spoji u divne arome.