Balzamico piletina sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Balzamico marinada:

- **5 kašika**balzamica
- **5 kaika**vode
- **na vrh kašicice**muskantnog oraha
- **na vrh kašicice**mlevenog umbira
- **na vrh kašicice**origana
- **na vrh kašicice**karia
- **na vrh kašicice**belog luka u prahu
- **2 kašicice**susama
- **na vrh kašicice**celera
- **na vrh kašicice**peršuna
- **na vrh kašicice**bosiljka
- **2 kašicice**senfa
- **na vrh kašicice**miroije
- **na vrh kašicice**ruzmarina
- **1/2 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**ljute aleve paprike
- **1/2 kašicice**suvog biljnog zacina

Ostalo:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **100 g**slanog kikirikija
- **150 g**pirinca
- **3**jajeta

- **na vrh kašicice**sode bikarbone
- **1/2 kašicice**gustina

Priprema

Naprabiti marimadu od sl sastojaka: balzamice, celera, peršuna, bosiljka, miroije, ruzmarina, bibera, ljute aleve paprike, suvog biljnog zacina, belog luka u prahu, karia, origana, mlevenog umbira i muskantnog oraha.

Zatim dodati dve kašicice senfa i dobro promešati.

Sipati 5 kašika vode i dodati tanko iseceno belo meso na male parcice.

U marinadu sa mesom staviti 2 kašicice susama i ostaviti da odstoji najmanje sat vremena.

Za to vreme skuvati pirinac i dobro ga ocediti. Ispržiti 3 umucena jajeta i pomešati sa pirincem.

Izvaditi meso iz marinade i pržiti ga 5 minuta na najacoj vatru. U marinadu dodati pola kašicice gustna, i na vrh kašicice sode bikarbone sve lepo promešati i dodati u tiganj u kome se prži meso. Prižiti još 5 minuta na najacoj vatri uz konstantno mešanje.

Na tanjir servirati pirinac sa jajima i preko staviti meso i njegov sos od balzamice.

Savet

Prženjem balzamike i dodavanjem sode bikarbone neutralisemo kiselost i dobijamo veoma pikantan sos. Zbog sosa nije potrebno soliti pirina i jaja. Balzamico sos daje jedinstvenu notu oaravajueg ukusa.