

## **Vol au vent**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastoјci**

#### **Supa:**

- 1pile
- **100** gšampinjona
- 1praziluk
- **2** glaviceluka
- 2šargarepe
- **1** vezapersuna
- **3** cenabelog luka
- po željisoli
- po željibibera

#### **Sos:**

- **5 dl / 1** lpilece supe
- **400** gpecurka (šampinjona)
- **400** gcuftica od mešanog mlevenog mesa
- 1 cenbelog luka
- **100** gputera
- **4-5** supenih kašikabrašna
- **50** mljavlake za kuhanje
- 1limun
- po željiso
- po željibiber

## Lisnato testo (pasteta):

- **1 pakovanje** lisnatog testa
- **1 žumance**

## Priprema

Noc pre spremanja obroka, skuvati pilecu supu od navedenih sastojaka, tako što stavimo celo pile u lonac sa svim ostalim sastojcima, i kuvamo u zavisnosti od velicine pileteta od sat i po do dva i po sata. Ne valja predugo kuvati, jer meso izgubi svoju aromu.

Na dan spremanja samog obroka, pravimo pastetice od lisnatog testa. Za jednu pašteticu su vam potrebna cetiri koluta testa koje smo prethodno izdvajili sa staklenom cašom. Prvi kolut premazemo žumancetom, potom, ostalih 3 secemo po sredini sa uzom staklenom cašom, tako ih praveci šupljim. Svaki sledeći kolut stavljamo preko prvog, i premažemo žumancetom. Kad su naše suplje pastete gotove, stavljamo ih u prethodno zagrejanu rernu na 190 stepeni da se peku narednih 20 do 25 minuta.

Posto smo pustili supu da odstoji preko noci, skinemo masnocu sa vrha, izvadimo pile napolje, i pustimo supu da prokluca još jedno 15 minuta da bi se izgubio višak vode. Potom od mlevenog mesa, jednog jajeta i prezli napravimo 20tak cuftica, koje kuvamo u prethodno kljucaloj supi. U tiganju sa malo putera i cenom belog luka, prizmo šampinjone dok ne dobiju blago zlatno boju.

Sos pripremamo tako što u lonacu otopimo puter na blagoj vatri, dodajemo brašno i neprestano mešamo dok masa ne postane grumuljicava. Potom dodajemo polako prethodo proceenu supu. I dalje neprestano mešamo, dok nas sos ne dobije željenu gustinu. Dodamo pavlaku za kuvanje, zacine i sok od pola limuna. Kad je sos gotov, dodajemo kuvano pilece meso, tako što ga cupkamo prstima sa pileteta. Meso bi moralo samo da se raspada u komadice ako se prethodno dobro skuvalo u supi. Kad smo dodali piletinu, u sos dodajemo i cuftice i šampinjone i sve to lagano umešamo.

Obrok služimo tako što prethodno pecenu pastetu stavljamo na tanjur i u nju ulivamo po želji sos. Preko jela možete nacediti još koju kap limunovog soka. Služiti sa pomfitom, pireom ili hlebom po želji. Dekorisati svežim ili susenim peršunom i kolutom limuna. Prijatno!

## Savet