

Piletina u vinu sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile (1 kg)
- 2 dl belog vina
- 250 g pecurki
- cašica konjaka
- biber
- so

Priprema

Očišćeno pile posoliti iznutra i spolja i sa svake strane propržiti na vrelomulju da dobije lepu rumenu boju. Zatim sipati 1 dl vina i dalje dinstati. Iseckati pilecu džigericu, dodati malo bibera, još 1 dl belog vina i pecurke. Kad malo omekšaju, preliti time pile i zajedno još malo dinstati. Na kraju jelo preliti cašicom dobrog konjaka. Služiti sa prepečenim tostom i barenim krompirom.