

Piletina sa rezancima



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g rezanaca
- 3 pileca bataka i karabataka
- 200 g pecuraka
- 1 kašicica brašna
- 1 šolja pilece supe
- 2 kašicice maslaca
- 1 glavica crnog luka
- karanfilic
- list lorbera
- 1 caša crnog vina
- ulje
- biber
- so

Priprema

Komade pileline propržiti na ulju, posoliti i pobiberiti, staviti na toplo. Na istoj masnoci prodinstati očišćene i isecene pecurke, posuti brašnom, naliti supom i vinom i pustiti da prokljuca. Dodati lorber, crni luk u koji je uboden karanfilic, posoliti, pobiberiti i u ovaj sos vratiti piletinu. Poklopiti i na tihoj vatri kuvati oko 1/2 sata. U dosta usoljene vode skuvati rezance, ocediti i prebaciti u ciniju, posuti komadicima maslaca i odozgo sipati piletinu sa sosom od pecuraka iz kojeg je odstranjena glavica crnog luka i lorber.