Pile u vinu

Sastojci

Potrebno je:

- pile od 1-1,5 kg
- 200 g šampinjona
- 100 g slanine
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1,5 dl crnog vina
- 2 kašike konjaka
- so
- biber
- ulje
- peršun
- timijan
- lorber

Priprema

Ocišceno i oprano pile iseci na komade. U posudi izmešati vino i konjak, dodati isecen crni luk, so, biber, poreati piletinu i ostaviti 3-4 sata. Povremeno prevrtati. Iseckanu slaninu propržiti na malo ulja, dodati ocedene komade piletine i cen belog luka, dinstati dvadesetak minuta. Zatim naliti procedenim marinatom, dodati iseckane šampinjone, peršun, timijan, lorber, ako je potrebno dosoliti. Na umerenoj temperaturi dinstati još 1-1,5 sat.