

Peceno pile u umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 1 kašika margarina
- 2 glavice crnog luka
- 1 šolja belog vina
- 1 manja konzerva pecuraka
- 1 kašicica gustina
- 250 ml pavlake
- biber
- so

Priprema

Dobro oprano pile posoliti i pobiberiti spolja i iznutra. Rastopiti margarin, spustiti piletinu i iznutricu i peci na 180 °C u rerni 35 minuta. Oljuštiti luk, iseckati ga na kockice. Gustin izmešati sa pavlakom. Izvaditi pile i držati ga na toplom mestu. Kockice luka i belo vino dodati soku od pecenja i ukuvati za polovinu. Dodati pecurke, malo prokuvati i doliti pavlaku. Još jednom prokuvati. Preliv pobiberiti i posoliti.