

Piletina sa senfom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** polovina domace kokoške
- **2 glavice** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **1 manja** tikvica
- **1** paradajz
- **2 kašike** senfa
- **2 kašike** zacina sa ukusom pileline
- **1 dl** maslinovog ulja

Priprema

Polovinu kokoške isecite na komade, u svaki komad mesa dobro utrljati zacin sa ukusom pileline, a zatim premazati svaki komad pažljivo senfom, ostaviti desetak minuta da upije zacine. Šerpu sa uljem staviti na vatru, kada se ulje dobro ugrije pažljivo spuštati pripremljene komade mesa u vrelo ulje, poklopiti, posle petnaestak minuta, okrenuti na drugu stranu i ponovo poklopiti. Dinstati dok ne požuti sa obe strane.

Dok se meso dinsta pripremiti povrce, oljušten crni luk iseci na rebarca, praziluk na vece komade, celer narendati.

Tikvice i šargarepu iseci seckom ili ljuštalicom za povrce, na široke tanke listice.

Kada je meso gotovo, otprilike za pola sata, izvaditi meso na tanjir za serviranje i držati ga na toplom. U ulju u kome se dinstalo meso dodati prvo oba luka, prodinstati poklopljeno 5 minuta, onda dodati ostalo pripremljeno povrce, dinstati još desetak minuta onda dodati paradajz isecen na kriške. Probati i ako je potrebno dodati još soli.

Prodinstati još pet minuta. Voditi racuna da povrce ostane hrskavo i da zadrži svoj oblik. Servirati na tanjiru uz prethodno prodinstano meso.

Savet