

Piletina na francuski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka sa karabatkom
- 4 pileca krilca
- 4 dl vode
- 1 kašik mešavine začina
- 2 lovorova lista
- 1 kašik crvene mlevene paprike
- 2 dl belog vina
- 1 kašik brašna
- 3 cenabelog luka
- 2 žumanceta
- 1 kisela pavlaka
- za prženje ulje
- po ukususo i mleveni crni biber

Priprema

Batkove, karabatkove i krila pouljite, posolite, pobiberite i pospite alevom paprikom. Ostavite 10 minuta da odstoje.

Zatim meso propržite u dubljem tiganju na malo ulja. Kada porumeni poreajte u pouljenu vatrostalnu posudu.

Posebno skuvajte 4 dl vode, 1 kašiku začina i 2 lovorova lista. Kada provri dodajte 2 dl belog vina i sklonite sa vatre.

Zatim u ulju gde se meso peklo dodajte 1 kašiku brašna i 3 cena sitno seckanog belog luka, kratko propržite i ubacite u vodu sa vinom.

Pripremljenu tecnost sipajte preko mesa i pecite na 200 stepeni dok meso ne omekša.

Kada je gotovo pomešajte žumanca i kiselu pavlaku pa prelijte preko pecenog mesa, vratite u rernu dok ne porumeni.

Služite uz kuvani pirinac i kukuruz šećerac.

Savet