

Piletina, krem spanac i Borovnjaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12** pilecih bataka
- **500 g** spanaca
- **300 g** gljive Borovnjace
- so, biber, dimljena paprika
- **50 g** putera
- **mali rukohvat** peršuna i timijana
- **1** manji limun (sok)

Priprema

Piletinu utrljamo sa solju, biberom i dimljenom paprikom. Stavimo u tepsiju i pospemo ulje preko toga. Ostavimo malo da stoji da meso upije zacine.

Pecemo 25 minuta, prvo na visokoj temperaturi, na polovinu vremena malo smanjimo.

U meuvremenu iseckamo spanac, pa ga na malo puteraa prodinstamo. Napravimo bešamel sos i uspemo u spanac.

Nabrali smo u šumi Borovnjacu. Ona je vrlo uksuna. Samo joj se mora oljuštiti kapica od gornjeg sloja, koji ne samo da je lepljiv i vlažan, nego ako ga ne oljuštite bude i tvrd.

Kada smo ih ocistili od te kože i odsekli nožice, zagrejemo jako tiganj sa uljem i dodamo i puter. Ovo zaista

mora biti jako vruće, inace će pecurke pustiti vodu. Izdinstamo crni i beli luk, dodamo pecurke, propržimo, izmešamo.

Sve oko 10 minuta. Na kraju dodamo sok od limuna i grubu morsku so i pospemo iseckanim peršunom.

Savet

Brali smo pečurke. Prvo livadske od koje smo pravili ukusnu supu, omlet, a nešto smo i smrзли. U drugom pokušaju naletimo na Borovnjau, siromašnijem bratu od Vrganja, ali ništa manje ukusnom. Kao prvo kad je berete, pokušajte da naete mlade izdanke, jer kao i mi i insekti traže nešto ukusno pa veinom idu na vee egzemplare. Mi smo nabrali baš poprilično. Kasnije na netu pročitam da Kinezi i Južnoamerikani, Borovnjau suše i nama prodaju kao Porcini ili ti Vrganj!