

Nedeljni rucak



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Žuta supa:

- 1 pileca lea
- 1 manja glavica luka
- 1 manji celer
- 3 šargarepe
- 1 vezica svežeg lišća peršun, selen i celera
- oko 2 l vode
- po ukusu biber
- po ukusu so
- šaka domaćih rezanaca

Peceno pile i krompir:

- 1 prednji deo pileta
- po ukusu so
- po ukusu biber
- 1/2 limuna
- oko 10 listova žalfije
- 1 grancica ružmarina
- 1 šaka svežih listova origana
- 1 glavica belog luka
- 4 veca krompira
- 30 ml maslinovog ulja

Mešana salata:

- 4 paradajza
- 1 paprika
- 1 krastavac
- 1 glavica luka
- 1 šakac crnih maslina
- po ukusu
- 1/2 limuna
- po ukusu maslinovo ulje extra virgin

Priprema

Pile do 2 kg težine rasecite duž lea sa obe strane i odvojite lea sa trticom od prednjeg dela pileta. Lea koristite za kuvanje supe, a prednji deo pileta (grudi, krila i batkove) za pečenje.

Žuta supa: U veću šerpu sipajte hladnu vodu i dodajte pileća lea. Kuvajte dok ne provri, a zatim smanjite temperaturu tek toliko da malo vri i dodajte oljuštenu glavicu luka, vezicu svežih začina, 3 oljuštene cele šargarepe, celer oljušten i isecen na četvrtine, so i biber. Kuvajte tako supu barem sat vremena.

Sklonite sa šporeta i ostavite oko 10 minuta da se slegne. Pažljivo u drugu šerpu procedite supu i stavi te je na šporet da ponovo provri. Kada je provri dodajte rezance i kuvajte još nekoliko minuta.

Peceno pile i krompir: U avnu izgnjecite nekoliko cenova belog luka, ružmarin, žalfiju, origano, so, biber, maslinovo ulje i sok od pola limuna. Dobijenom smesom dobro namažite pile sa svih strana. Pleh sa poklopcem namažite uljem i u njega stavite pile, pritisnite grudi dlanom tako da vam budu u istoj ravni sa batkovima. Preko pileta rasporedite još cenova belog luka, ukoliko je ostalo marinade i nekoliko trakica limunove kore. Poklopite i pecite na 160 C oko jedan sat.

Sada otklopite pleh, dodajte krupno seceni krompir i premažite kožicu pileta sa sokom od limuna (ovako se dobije jako ukusna i hrskava kožica). Krompir posolite i ukoliko je potrebno dodajte još maslinovog ulja i malo podlite supom. Pecite otklopljeno oko 30 minuta na 200 C.

Mešana salata: Paradajz isecite na kriške, krastavac na četvrtine pa na kriškice, papriku na trakice, luk na rebarca. Sve izmešajte u činiji i zacinite sa solju, limunovim sokom, maslinovim uljem i maslinama.

Savet

Od mesa iz supe možete napraviti pileu paštetu. Od povra iz supe ja sa sokom od pečenja pileta izmiksam štapnim mikserom i napravim sos koji možete služiti uz pečenje.