

Pilece belo meso Pikant



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa bez kostiju
- **400 g** šampinjona
- **100 g** crvenog luka
- **300 g** kiselnastih jabuka
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **2 kašike** makog brašna
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **200 ml** kvalitetnog belog vina
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Slika potrebnih sastojaka.

Pilece belo meso iseci na tanke odreske (oko 12 kom.). Šampinjone oprati i iseci na cetvrtine ako su veci ili na polovine ako su manji. Luk oljuštiti, prepoloviti i svaku polovinu iseci na tanke režnjeve. Meko brašno i kukuruzni griz dobro izmešati. Odreske posoliti i pobiberiti te svaki pojedinačno uvaljati u mešavinu mekog brašna i kukuruznog griza. U tiganju zagrejati ulje. Odreske naglo pržiti na srednjoj temperaturi da dobiju lepu rumenu boju (ja sam pekla u dve ture ukupno 20 minuta).

Pržene odreske izvaditi i na isto ulje staviti cetvrtine ili polovine šampinjona i pržiti dok ne ispari tekucina i ne dobiju lepu rumenu boju (10-15 minuta). Šampinjone izvaditi.

Na isto ulje staviti pržiti tanke režnjeve crvenog luka. Dok se luk prži oljuštiti i izrendati jabuku. Kada luk postane staklast (oko 5 minuta) na luk staviti izrendanu jabuku i pržiti uz stalno mešanje oko 5 minuta.

U tiganj na propržen luk i jabuke vratiti ispržene šampinjone i pržene odreske te preliteri belim vinom i kratko propržiti (oko 5-10 minuta). Poslužiti toplo sa sotiranim povrćem.

Savet

U potrazi za novim ukusima isprobala sam mnoge kombinacije, a ova me je naprosto oduševila. Jabuka ovom jelu daje gustinu sosa i prelepi ukus. Ako volite izazove u okusima svakako isprobajte ovaj recept.