

Piletina u ananas sosu, sa zacinom Ras El Hanout



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za zacin Ras El Hanout:

- **1 kašicica** kima u prahu
- **1 kašicica** ?umbira u prahu
- **1 kašicica** soli
- **3/4 kašicice** sveže, mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašicice** cimeta
- **1/2 kašicice** korijandera u prahu
- **1/2 kašicice** kajenskog bibera
- **1/2 kašicice** izrendanog muskatnog oraščica
- **1/4 kašicice** mlevenog karanfilica

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa (bez koske)
- **70 g** maslaca
- **80 ml** ulja

Sos sa ananasom:

- **70 g** maslaca
- **80 ml** ulja
- **5 kašika** brašna
- **200 ml** mleka
- **180 ml** kisele pavlake
- **100 ml** pavlake za kuvanje

- **100 ml**soka od ananasa
- **100 g**iseckanog ananasa (iz kompota)
- **2 kašičice**karija
- **1/2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1/4 kašičice**izrendanog muskatnog oraščica

Za ukrašavanje:

- **3 koluta**ananasa iz kompota
- kuvana šargarepa
- kuvani krompir
- zelena salata
- ceri paradajz
- limun

Priprema

Za zacin Ras El Hanout su potrebni svi sastojci koji su navedeni i koji se vide na slici. U manjoj posudi dobro sjediniti sve sastojke.

Pilece meso iseci na šnicle, blago ih istuci tuckom za meso i dobro natrljati, navedenim, zacinom. Dovoljna je po jedna kašičica za svako parce mesa.

U veci tiganj staviti maslac, dodati ulje i staviti na vatru, da se maslac rastopi. Meso sa jedne strane uvaljati u brašno i staviti da se prži (stranu koja je uvaljana u brašno staviti na zagrejanu masnocu), na tihoj temperaturi. Kada meso porumeni, okrenuti ga, da i druga strana dobije lepu, rumenu boju. Isprženo meso skloniti sa vatre i držati na toplom.

Sos: U dubljoj, odgovarajucoj, posudi staviti maslac i ulje, pa posudu staviti na vatru, da se maslac rastopi. U rastopljenu masnocu dodati brašno i mešati, dok brašno ne dobije zlatno žutu boju. Zatim, ne prekidajuci mešanje, postepeno, dodavati mleko. Promešati, pa dodati muskatni oraščic, kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje i sok od ananasa. Produžiti mešanje, žicom za mucenje. Kada se sos zgusnuo dodati biozacin, kari i iseckani ananas. Kašikom dobro sjediniti sve sastojke.

Na oval, sa jedne strane, pore?ati obareno povrce, limun i zelenu salatu a na drugoj strani staviti ispržene pilece šnicle. Meso preliti delom sosa (ostali sos sipati u posudicu i poslužiti uz jelo). Po površini mesa pore?ati kolutove ananasa, preliti i njih sosom i ukrasiti ceri paradajzom i listicima peršuna.

Savet