

# *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 kašicicakima u prahu**
- **1 kašicicaumbira u prahu**
- **1 kašicicasoli**
- **3/4 kašicicesveže, mlevenog crnog bibera**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1/2 kašicicekorijandera u prahu**
- **1/2 kašicicekajenskog bibera**
- **1/2 kašiciceizrendanog muskatnog oraščica**
- **1/4 kašicicemlevenog 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 kašikabrašna**
- **200 ml**mleka
- **180 ml**kisele pavlake
- **100 ml**pavlake za kuhanje

- **100 mlsoka** od ananasa
- **100 giseckanog** ananasa (iz kompota)
- **2 kašicice**karija
- **1/2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **1/4 kašicice**izrendanog muskatnog oračica

### 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 kašicica 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 orašcic, kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje i sok od ananasa. Produciti mešanje, žicom za mucenje. Kada se sos zgusnuo dodati biozacin, kari i iseckani ananas. Kašikom dobro sjediniti sve sastojke.

Na oval, sa jedne strane, poreati 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 poreati kolutove ananasa, preliti i njih sosom i ukrasiti ceri paradajzom i listicima peršuna.

### Savet