

Piletina Mediteraneo



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka pileca filea
- 100 g dimljene slanine
- 2-3 cena belog luka
- 3 kašike brašna
- 2 dl vode
- 1 dl vina
- 1 kašicice zacina za jela
- 1 kašicica senfa
- malo mlevenog ruzmarina
- ulje
- biber
- so

Priprema

Pileci File iseci na pola, posoliti i izlupati tuckom za meso, Na malo ulja ispržiti piletinu i gotovu odložiti sa strane.

U istom tiganju dodati malo ulja i kratko prepržiti sitno iseckanu dimljenu slaninicu, dodati vodu i vino a od 2 kašike brašna i malo vode napraviti glatku masu i dodati u tiganj. Mešati kratko da se napravi fini sos.

Smanjiti vatru i dodati sitno seckan beli luk, mešavinu zacina, senf, biber so po ukusu i malo ruzmarina (ruzmariin ide najlepše, a ko ga ne voli može dodati neko drugo zacinsko bilje).

Izmešati sos i vratiti u tiganj ispecenu piletinu. Ostavite još desetak minutra na tihoj vatri.

Jelo možete služiti uz krompir pire, pirinac ili testeninu... Prijatno