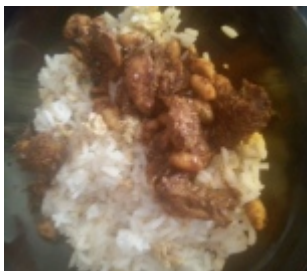


Balzamico piletina sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Balzamico marinada:

- 5 kašikabalzamica
- 5 kaikavode
- na vrh kašicemuskantnog oraha
- na vrh kašicemlevenog umbira
- na vrh kašiceorigana
- na vrh kašicekaria
- na vrh kašicebelog luka u prahu
- 2 kašicesusama
- na vrh kašicecelera
- na vrh kašiceperšuna
- na vrh kašicebosiljka
- 2 kašicesenfa
- na vrh kašicemiroije
- na vrh kašiceruzmarina
- 1/2 kašicebibera
- 1/2 kašiceljute aleve paprike
- 1/2 kašicesuvog biljnog zacina

Ostalo:

- 300 gpileceg belog mesa
- 100 gslanog kikirikija
- 150 gpirinca
- 3jajeta

- **na vrh kašice**sode bikarbone
- **1/2 kašice**gustina

Priprema

Naprabiti marinadu od sl sastojaka: balzamice, celera, peršuna, bosiljka, miroije, ruzmarina, bibera, ljute aleve paprike, suvog biljnog zacina, belog luka u prahu, karia, origana, mlevenog umbira i muskantnog oraha.

Zatim dodati dve kašice senfa i dobro promešati.

Sipati 5 kašika vode i dodati tanko iseceno belo meso na male parcice.

U marinadu sa mesom staviti 2 kašice susama i ostaviti da odstoji najmanje sat vremena.

Za to vreme skuvati pirinac i dobro ga ocediti. Ispržiti 3 umucena jajeta i pomešati sa pirincem.

Izvaditi meso iz marinade i pržiti ga 5 minuta na najacoj vatru. U marinadu dodati pola kašice gustna, i na vrh kašice sode bikarbone sve lepo promešati i dodati u tiganj u kome se prži meso. Prižiti još 5 minuta na najacoj vatri uz konstantno mešanje.

Na tanjir servirati pirinac sa jajima i preko staviti meso i njegov sos od balzamice.

Savet

Prženjem balzamike i dodavanjem sode bikarbone neutralisemo kiselost i dobijamo veoma pikantan sos. Zbog sosa nije potrebno soliti pirina i jaja. Balzamico sos daje jedinstvenu notu oaravajueg ukusa.