

Piletina sa karamelizovanim lukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog, pileceg, mesa (otkošćenog)
- **2 kašike**šecera
- **70 g**maslaca/margarina
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2 kašice**vorcester sosa
- **1 kašika**soja sosa
- **200 ml**pilece supe (od kockice)
- **3 kašice**gustina
- **1/2**limuna (sok)
- suvi biljni zacin
- biber
- gustin
- ulje

Priprema

Belo, pilece, meso iseci na kockice, srednje velicine. Meso zaciniti mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Posuti ga gustinom i promešati, da svako parce bude obavijeno gustinom. U, odgovarajucu, posudu sipati ulje, zagrijati ga i staviti meso da se prži. Meso, kada porumeni, izvaditi u tanjir i držati na toplom (na šporetu).

200 ml vode staviti na vatru i kada provri ubaciti kockicu, pilece, supe. Kada se kockica rastopi, skloniti na stranu. Šecer staviti u dublju, širu posudu i, na tihoj vatri staviti da se karamelizuje (pazite, šecer ne sme da potamni, jer ce gorciti. Treba da dobije lepu, svetlo braon boju). U karamelizovani šecer ubaciti maslac i pola

kolicine supe (drugu polovinu ohladiti). Mešati da se šećer rastopi. Zatim dodati luk, isecen na režnjeve. Luk dinstati 3-4 minuta.

Zatim dodati worcester sos, soja sos i sok od pola limuna. Promešati. U ostatak, ohlažene, supe rastvoriti gustin i sipati u sos. Promešati i dodati biber i biozacin, po ukusu. Ubaciti prženu piletinu i krckati da se sos zgusne (ako želite reži sos doliti još malo vode).

Poslužiti uz pirinac ili krompir pire. Prijatno!

Savet