

Piletina sa kroketima od pirinca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sos:

- **700 g**belog pileceg mesa
- **1,5-2 dl**belog vina
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 puna kašika**brašna
- **maloulja**
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za krokete:

- **200 g**pirinca
- **30-50 g**trapista ili kackavalja
- **1**jaje
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po potrebi**prezle

Priprema

Pirinac oprati i u malo podmazanoj šerpi staviti da se kuva. Kad provri posoliti i kuvati pet minuta pa isključiti ringlu i šerpu ostaviti na njoj da se pirinac skuva u toploti. Kad je skuvan ostaviti ga da se ohladi pa ga pobiberiti, dodati narendan sir i jedno jaje. Masu lepo sjediniti pa vlažnim rukama oblikovati krokete i slagati ih na uljem podmazanu dasku.

Svaki kroket uvaljati u prezlu i ispržiti u ulju. Reati ih na tacnu sa ubrusom da se ocedi masnoca.

Belo meso iseci na kocke velicine po želji i propržiti na ulju u šerpi da malo porumeni. Onda dodati vodu i vino da meso ogrezne pa kad provri posoliti. Kuvati na laganoj vatri pa pred kraj dodati mleveni biber, brašno razmuceno sa malo vode. Na samom kraju dodati pavlaku i krckati desetak minuta dok se sve ne zgusne. Ako je potrebno dosoliti, dodati još bibera. Služiti tako što krokete stavite u tanjir i sipate sos sa mesom oko njih, a možete i da ih prelijete.

Savet

Umesto belog mesa možete kuvati i batak i karabatak, tako sam ja ovo jelo i poela da kuvam, a kasnije prešla na belo meso. Takoe umesto pilettine možete staviti šampinjone, u sva tri sluaja jelo je veoma ukusno i nama omiljeno. Ponekad dodam i kašiku dve kisele pavlake u sos na kraju, ne menja ukus samo doprinosi.