

Marinirana piletina sa sosom, pecurkama i pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa (otkošćenog)

Marinada za piletinu:

- **2 kašikesoja** sosa
- **1 kašik** worcester sosa
- **1 kašik** kari sosa
- **1 kašik** majoneza
- **1 kašicica** dižon senfa
- **1 kašicica** mešavine bibera
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašika** maslinovog ulja

Za šampinjone:

- **300 g** šampinjona
- **30+40 g** maslaca
- **1 kašicica** mlevenog bibera sa ukusom belog luka
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Za pirinac:

- **1** čaša (od **180 g**) pirinca, dugog zrna

- 2 **caševrele** vode
- 1 **manja glavica** crnog luka
- 1 kockica za pilecu supu
- 1 **prstohvat** šafrana
- 50 g slanog kikirikija
- 80 mlulja

Sos:

- 40 g maslaca
- 200 g pavlake za kuvanje
- 1 **čaša (od 180g)** kisele pavlake
- 2 **pune kašice** krem sira
- 2 **češnj** a belog luka
- 1 **kašica** belog bibera
- 1 **kašica** suvi biljni zacín

Priprema

Marinada: Sve, navedene, sastojke za marinadu staviti u manju posudu i dobro ih sjediniti. Pilece meso iseci na osam šnicli. Svako parce mesa, sa jedne i sa druge strane premazati marinadom, poreati ih u oval, prekriti alu folijom i ostaviti u frižider, na dva sata.

Priprema pirinca: Ulje staviti u posudu, koja ce ici u rernu, i staviti na šporet, da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje staviti, sitno, iseckani crni luk da se prži. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Kada luk postane staklast ubaciti, oceeni, pirinac i pržiti ga, 2-3 minuta, uz neprekidno mešanje. Rernu ukljuciti da se zagreje na 170 stepeni.

U dve caše vrele vode staviti šafran i promešati, da šafran otpusti boju, pa naliti pirinac. Dodati izmrvljenu kockicu za pilecu supu. Dobro promešati i pustiti da tecnost provri. Zatim posudu prekriti alu folijom i staviti u rernu, TANO, 20 minuta. Posle isteka datog roka izvaditi posudu iz rerne i prekriti je sa vecim peškirom, sa svih strana, "ušuškatí" posudu. Ostaviti pirinac tako da odstoji 10 minuta. Zatim skloniti peškir i alu foliju. Varjacom promešati pirinac i ubaciti iseckani kikiriki. Na ovaj nacin dobice te pirinac, gde je svako zrno posebno odvojeno.

Priprema šampinjona: Šampinjone iseci na deblje listice. U teflonski tiganj staviti 30 g maslaca, da se dobro zagreje. Na zagrejani maslac ubaciti šampinjone (pazite, može da prska, da se ne izgorite) i sa dve varjace, dobro promešati. Pržiti šampinjone, uz cešce mešanje. Pri kraju prženja, kada dobiju lepu, braonkastu boju, posuti ih sa biberom i suvi biljni zacín. Pržene šampinjone, rešetkastom, kašikom izvaditi u tanjir.

U istu masnocu dodati još 40 g maslaca i staviti piletinu da se prži, na umerenoj temperaturi. Kada jedna strana mesa porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu, boju.

Priprema sosa: U teflonskom tiganju staviti maslac da se zagreje. Dodati iseckani beli luk i pržiti, dok luk ne otpusti svoju aromu. Zatim dodati pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku i krem sir. Promešati da se svi sastojci sjedine. Posuti sa biberom i biozacinom. Dinstati 1-2 minuta, da se sos, samo malo, zgusne, pa skloniti sa vatre.

Serviranje: Na dno tacne za posluživanje sipati sos. pa preko staviti mariniranu piletinu, šampinjone i pirinac (ja sam pirinac stavila u šoljice i samo prevrnula na sos). Poslužiti uz salatu, po ukusu i cašu, vama dragog, vina...

Savet