

Piletina u krem-sosu sa sušenim paradajzom



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: 35 min

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pilecih fileta
- 3-4 kašikeulja
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 kašicicebibera

Sos:

- 8-10 komada omekšalog sušenog paradajza
- 150 ml vode za mlevenje paradajza
- 250 ml pavlake za kuvanje 20% mm
- 4 kašikeparmezana
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 kašicetucane paprike
- 1 kašikaiseckanog peršuna za garniranje

Prilog:

- -kuvani crni pirinac
- (priprema prema uputstvu proizvođača)

Priprema

Priprema paradajza: U većini marketa nacicemo dve vrste sušenog paradajza - jedan je pakovan u kese, a drugi u teglice s uljem i možemo koristiti bilo koji od njih. Ipak, dala bih blagu prednost drugom. Ulje u kojem je stajao paradajz je aromaticno i kvalitetno, pa ga možemo koristiti za zacinjavanje jela i salata umesto maslinovog ulja. Ako smo kupili sušeni paradajz u ulju, nije potrebno da ga omekšavamo jer su plodovi dovoljno mekani. Ako imamo sušeni paradajz iz kese, bice potrebno da ga potopimo u vruću vodu i ostavimo najmanje 30 minuta da bi omekšao. Ocediti paradajz od ulja ili od vode, staviti plodove u blender, dodati hladnu vodu i samleti. Ako je potrebno dodati još malo vode i ponovo samleti. Tekstura bi trebalo da lici na sos od paradajza.

Priprema pileceg mesa: Pilece filete isprati u hladnoj vodi i posušiti kuhinjskim ubrusom. Skinuti masnocu. Filete podeliti na 2 ili na 3 dela, u zavisnosti od njihove velicine - zato što su nam potrebni krupniji komadi mesa. Posoliti ih i pobiberiti. U tiganju zagrejati ulje na umerenoj temperaturi, pa dodati pripremljene komade mesa i sasvim ih ispeci i zapeci sa obe strane, tako da budu rumeni i hrskavi. Izvaditi piletinu i prebaciti je na tanjir ili u šerpicu i obavezno poklopiti da se ne bi ohladila.

Priprema sosa: U istom tiganju na vrlo tihoj vatri nastaviti sa pripremom jela. Dodati samleven sušeni paradajz i uz mešanje dinstati 5 minuta. Dodati pavlaku, posoliti, dodati tucanu papriku i parmezan, pa dobro promešati. Proveriti da li je sos dovoljno slan. Vratiti piletinu u tiganj i kuvati još desetak minuta sve zajedno. Ukoliko se sos bude previše zgusnuo, dodati nekoliko kašika vruće vode. Garnirati iseckanim peršunom i odmah servirati. Piletinu u krem-sosu sa sušenim paradajzom možemo servirati uz kuvanu testeninu, dinstano povrće, ili uz kuvani pirinac.

Savet

Hrskava piletina u neverovatno ukusnom sosu nije obino jelo. Mnogo je bolje :) Ovo lagano, brzo i veoma ukusno jelo je lako pripremiti za tek nešto više od 30 minuta. Dovoljno je jednostavno da bude svakodnevno jelo, a dovoljno impresivno da bude namenjeno za posebne prilike.