

Piletina u vinskom sosu s pecurkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g (2 komada)** pilecih fileta
- **1/2 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera
- **50 g** brašna za oblaganje mesa
- **3-4 kašike** ulja za prženje

Sos:

- **200 g** braon šampinjona
- **1 kašica** suvog crnog luka (crni luk u granulama)
- **2 cen** belog luka
- **125 ml** suvog vina (u receptu je suvo roze vino)
- **200 ml** pileceg bujona ili vode
- **120 ml** pavlake za kuvanje 20% mm
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašika** iseckanog peršuna

Priprema

Isprati pecurke u hladnoj vodi, pa ih poredjati na kuhinjski ubrus da se ocede i prosuše. Iseckati ih na listice i ostaviti po strani. Oljuštiti i sitno iseckati beli luk. Isprati, posušiti i sitno iseckati peršun. Priprema piletine: Isprati pilece filete u hladnoj vodi i posušiti ih kuhinjskim ubrusom, a zatim odstraniti masnocu. Preseci filete

po dužini da bismo dobili 4 šnicle, ili ih zaseci i rastvoriti da bismo dobili 2 veće šnicle. Staviti meso na dasku i pokriti ga plasticnom folijom. Istuci šnicle ravnom stranom tucka preko folije. Skloniti foliju, a šnicle posoliti i pobiberiti. Svaku šniclu uvaljati u brašno, a višak brašna otresti. U većem tiganju zagrijati ulje na umerenoj vatri. Dodati nabrašnjene šnicle i pržiti ih po 5 minuta sa svake strane, ili dok fino ne porumene. Izvaditi meso na tanjir i poklopiti ga da se šnicle ne ohlade. U istom tiganju nastaviti s pripremom jela.

Priprema sosa: Ako je potrebno u tiganj dodati još malo ulja, a zatim dodati iseckane šampinjone i pržiti ih na umerenoj vatri sve dok ne omekšaju i sva tečnost koju su pustili listici ne bude isparila, a oni porumeneli. Dodati suvi crni luk i iseckan beli luk i vrlo kratko propržiti. Dodati vino i na tihoj vatri, mešajući, dinstati dok alkohol ne bude ispario, a tečnost se redukovala. Tada dodati zagrejan bujon ili toplu vodu, a kad tečnost bude prokuvala polako dodavati, uz mešanje, pavlaku za kuvanje. Sasvim smanjiti vatru i lagano krckati sos sve dok se ne bude delimično redukovao i zgusnuo. Probati sos i posoliti koliko je potrebno. Dodati iseckan peršun. Vratiti ispržene šnicle u tiganj s pecurkama i dinstati zajedno nekoliko minuta. Ako se sos zbog brašna na šniclama bude previše zgusnuo, razrediti ga s malo tople vode. Kasnijim hladjenjem sos će se sve više zgušnjavati. Servirati odmah. Prilog može biti kuvano povrće, kuvana testenina ili pire krompir. Jela s piletinom i (ili) pecurkama se ne podgevalu.

Savet

Sona, pržena, piletina u pikantnom vinskom sosu s pečurkama..... Navedene mere su za 2 osobe. Recept je prilagodljiv i lako se može udvostručiti ili utrostručiti za mnogo više osoba. Koristiti suvo vino, nikako slatko, jer se ono koristi za pripremu desertu.