

Krem-pasta s limunom i piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** italijanske testenine bilo kakvog oblika
- **300 g** pileceg belog mesa - 2 manja fileta
- **1** jaje
- **30 g** brašna
- **40 g** prezli
- **1** prstohvat bibera
- **1/2 kašičice** soli
- **oko 4 kašike** ulja za prženje

Sos:

- **1 kašika** putera
- **1 cen** belog luka
- **1 ravna kašičica** suvog crnog luka u granulama
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** soka od limuna
- **1/2 kašičice** soli
- **3 kašike** parmezana

Finale:

- 1/2 sok od limuna za prelivanje
- za **garniranje** iseckan peršun

Priprema

Navedene mere su za 2 bogate porcije. Testeninu skuvati u velikom loncu punom ključale, posoljene vode, povremeno mešajući. Predviđena dužina kuvanja napisana je u uputstvu proizvođača paste, orijentaciono 10 minuta. Odvojiti 100 ml vode u kojoj se kuvala testenina, a ostatak procediti i poklopiti da se pasta ne ohladi. Dok se testenina bude kuvala početi s pripremom mesa. Pilece filete isprati u hladnoj vodi, posušiti papirnim ubrusom, a zatim odstraniti svaku masnocu i preseći po dužini na pola tako da dobijemo šnicle.

Pripremiti sastojke za pohovanje piletine. U jednu posudu prosejati brašno. U drugoj posudi viljuškom umutiti jaje. U treću posudu prosejati prezle tako da dobijemo fine mrvice. Dodati biber i so, pa promešati. Jednu po jednu pilecu šniclu uvaljati u brašno, otresti višak, zatim staviti u posudu s jajetom i na kraju uvaljati u prezle. Poredjati pohovano meso na veći tanjir u jednom sloju. U nelepljivom tiganju zagrejati ulje (koliko je potrebno da bi dno tiganja bilo pokriveno) na umerenoj vatri, pa dodati pohovano meso i pržiti 10 minuta, uz povremeno okretanje s jedne strane na drugu. Meso mora biti sasvim isprženo. Izvaditi šnicle na tanjir i pokriti da se ne bi ohladile. Kada testenina bude skuvana i meso isprženo, napravimo sos.

U šerpici na tihoj vatri otopiti i zagrejati puter. Dok se puter bude grejao sitno iseckati cen belog luka, pa dodati u šerpicu. Dodati suvi crni luk i mešajući pržiti vrlo kratko, oko minut. Dodati pavlaku za kuvanje i polovinu odvojene vode u kojoj se kuvala testenina. Ako bude bilo potrebno kasnije dodati i ostatak. Posoliti i kuvati na tihoj vatri dok sos ne počne da se blago zgusnjava. Hladjenjem će se još više zgusnuti, pa je bolje da sos ostane nešto redji. Skloniti šerpicu s vatre i uz stalno mešanje dodati sok od limuna i parmezan. Proveriti da li je sos dovoljno zacinen. Dodati skuvanu i ocedjenu testeninu i promešati. Iseci meso na komadice velicine zalogaja i obilno preliti sokom od limuna. Servirati odmah. Na tanjir sipati testeninu u krem-sosu, dodati piletinu prelivenu limunovim sokom i garnirati peršunom.

Savet

Hrskava i sona piletina prelivena sokom od limuna u društvu kremaste paste kojoj limunov sok dodaje dašak svežine, pripada onoj grupi jela za koja kažemo da se pripremaju "na brzaka" ili za 30 minuta.