

*Piletina *parmigiana**



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g (2 fileta)** pileceg belog mesa
- **1/2 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** bibera
- 2 sitnija jajeta
- **za pohovanje** brašno
- **za pohovanje** prezle
- **za prženje** ulje
- 20 g parmezana
- 150 g mozzarella
- 1 **kašika** seckanog peršuna za garniranje

Sos od paradajza:

- 500 ml gustog soka od paradajza
- 1 krupan svež paradajz
- 2 **kašike** maslinovog ulja
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 **cevena** belog luka
- 1/2 **kašičice** šećera
- 1/2 **kašičice** soli
- 1/2 **kašičice** bosiljka
- 1/2 **kašičice** origana

- **1/4 kašice** bibera

Prilog:

- **100-120 g** italijanskih špageta
- **1.5 l** vode
- **1 kašica** soli

Priprema

Priprema sosa od paradajza: Oprati, oljuštiti i iseci na kockice paradajz. Oljuštiti, isprati i sitno iseci crni i beli luk. U šerpi na tihoj vatri zagrejati maslinovo ulje. Dodati iseckan crni luk, a par minuta kasnije dodati beli luk. Beli luk možemo staviti ucelo, pa izvaditi kad pusti aromu, ako nam smeta u jelu. Pržiti mešajući nekoliko minuta. Dodati gusti sok od paradajza i iseckan svež paradajz. Dodati so, šećer, biber, origano i bosiljak. Poklopiti delimično šerpu i kuvati sos na tihoj vatri uz mešanje 20 minuta, ili dok se sadržaj u šerpi ne prepolovi. Skloniti s vatre i ostaviti da se prohladi.

Priprema piletine: Filete isprati u hladnoj vodi i posušiti papirnim ubrusom. Odstraniti opnice i masnocu. Preseci filete po dužini. U zavisnosti od velicine i strukture fileta dobićemo 4 ili 6 šnicli. Oprezno "izlupati" šnicle ispod plasticne folije ili pek-papira ravnom stranom tucka za meso. Svaku šniclu posoliti i pobiberiti s jedne strane. Pripremiti sastojke za pohovanje pilecih šnicli. U jednu posudu prosejati brašno. U drugoj posudi viljuškom umutiti jaja. U trecu posudu prosejati prezle tako da dobijemo fine mrvice. Obratiti pažnju na svežinu prezli, a poh ce biti mnogo ukusniji ako napravimo domace prezle od nekoliko kriški hleba. Jednu po jednu pilecu šniclu uvaljati u brašno, otresti višak, zatim staviti u posudu s jajima i na kraju uvaljati u prezle. Poredjati pohovano meso na veci tanjir u jednom sloju. U tiganju zagrejati ulje na umerenoj vatri, koliko je potrebno da bi dno tiganja bilo pokriveno, pa dodati pohovano meso i pržiti 5-6 minuta uz povremeno okretanje s jedne strane na drugu. Meso mora biti sasvim isprženo. Izvaditi šnicle na tanjir obložen upijajućom hartijom i pokriti ih da se ne bi ohladile.

Slaganje "parmigiane": Ukljuciti rernu da se greje na 175°C. Izabrati pekac u koji ce pohovane šnicle stati bez preklapanja i u jednom redu. Na dno posude kutlacom sipati polovinu pripremljenog sosa od paradajza. Preko sosa poredjati pohovano meso. Obilno prelitati svaku šniclu preostalim sosom. Odozgo posuti parmezanom i rasporediti krupno izrendanu mocarelu. Staviti pekac u zagrejanu rernu na srednju poziciju i peci nepokriveno 25-30 minuta. Piletina je vec ispržena, pa je potrebno sacekati da sos prokljuca i da se sir istopi. Izvaditi jelo iz rerne i posuti iseckanim peršunom. Dok se "parmigiana" bude pekla u rerni, skuvati špagete u slanoj vodi prema uputstvu proizvođača. Jelo odmah servirati uz kuvane špagete, koje cemo prelitati sosom u kojem se pekla piletina. Šarena, mešana, salata je odlican izbor.

Savet

Piletina "parmigiana" je bogato, tradicionalno italijansko jelo, nežnog i skladnog ukusa. Jednostavan sastojak poput pileline u ovom receptu postaje sasvim poseban. Navedene mere su za ovalni peka dimenzija 22 x 34 cm, ili za 2-3 osobe.