

Piletina u pecenoj bundevi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 (po 800-900 g)**bundeve, sorte butternut
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- maslinovo ulje

Fil:

- **400** gotkošćenog pileceg karabataka
- **150** gcrnog luka (2 manje glavice)
- **5** **vecih** **cešnj**evabelog luka
- **400** giseckanog paradajza u sopstvenom soku
- **100** **ml**belog vina
- **150** **g**spanaca
- **1** **kašicica**origana
- gauda (ili drugi tvri sir)
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- **50** **ml** maslinovog ulja

Priprema

Bundevu (ja sam koristila butternut sortu, a vi ako ne možete da je naete koristite hokaido sortu) presecite na pola, odstranite semenke i staviti u odgovarajucu posudu za pecenje.

Rernu zagrijati na 200 stepeni. Svako parce bundeve posoliti i pobiberiti po ukusu (sa unutrašnje strane) i preliti sa po malo maslinovog ulja (sa obe strane), Rukom izmazati bundevu i okrenuti je tako da kora bude na površini. Posudu prekriti alu folijom i staviti bundevu da se pece, jedan sat.

Dok se bundeva pece pripremiti fil. Pilece meso iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati. Ako koristite svež paradajz, oljuštiti ga (ocišćen da bude 400 g) i iseckati na kockice (moracete i duže da ga kuvate da se sok zgusne). Spanac ocistiti i sitno iseckati.

Maslinovo ulje sipati u odgovarajucu posudu i zagrijati ga (umesto maslinovog ulja možete koristiti i obicno, suncokretovo ulje). Na zagrejano ulje ubaciti iseckanu piletinu. Promešati i pržiti meso na srednjoj temperaturi. Prženo meso, rešetkastom kašikom, izvaditi u tanjir. Na istu masnocu (ako je potrebno dodati još malo ulja) ubaciti iseckani crni luk i dinstati ga dok ne omekša (postane "staklast"). Zatim dodati beli luk, paradajz, belo vino i spanac. Vratiti u smesu i prženo meso. Promešati, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Dodati origano, još jedanput promešati, i krckati na slabijoj vatri oko 15 minuta, odnosno, dok se sos ne zgusne. Povremeno promešati, pazeci da vam ne zagori.

Pecenu bundevu izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi. Zatim, malom kašicicom, izdubiti sredinu bundeve, ali tako da po 1cm ostane sa svake strane.

Sredinu bundeve ubaciti u fil i sjediniti je sa ostalim sastojcima. Probati da li treba dodati još šta od zacina. Sa pripremljenim filom napuniti parcice bundeve. Ostatak fila staviti u posudu za pecenje (prethodno podmazanu) i preko poreati napunjene bundeve. Preko svakog parcera bundeve staviti isecenu (ili narendanu) gaudu i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, samo da se sir otopi.

Poslužiti toplo.

Savet