

Piletina u sosu od crnog vina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrbno je:

- 1 pile
- 500 g sitnih šampinjona
- 200 g sitnih glavica crnog luka
- 4 cenabelog luka
- 4 kašikeulja
- 8 dl crnog vina
- 1 kašicicasusenog timjana ili majcine dušice
- 2 kašikeputera ili margarina
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeseckanog peršuna
- lovorov list
- so
- crni biber

Priprema

Pile iseci na 6-8 delova ili po potrebi kako vama odgovara, posoliti i pobiberiti. Šampinjone ako su veliki iseci, beli luk isecp na sitno, crni luk, ako je velik takoe iseci, ali da ne bude sitno, npr glavicu na osmine.

U dubljem tiganju ili šerpi zagrejati 2 kašike ulja i poslagati piletinu tako da deo sa kožicama bude okrenut na dole. Peci 5-7 minuta, dok sa jedne strane ne dobije zlatno braonkastu boju, Izvaditi meso na tanjir i ostaviti ga sa strane i poklopiti ga da bi ostalo vruce ili ga staviti u rernu na nižoj temperaturi da bi održalo toplotu.

U dubljoj šerpi zagrejati malo ulja. Staviti šampinjone i crni luk da se dinstaju, dodati beli luk, vino, timjan ili

majcinu dušicu i par listica lolbera.

Staviti u šerpu piletinu sa saftom koji je iscureo, pustiti da provri, smanjiti vatru, poklopiti i pustiti da kuva 15-20 minuta ili po potrebi i više. Viljuškom umešati puter i brašno.

Izvaditi sve sastojke iz tiganja (meso, luk, šampinjone i lovorov list). Pojacati vatru i staviti puter sa brašnom u tecnost u kojoj su se sastojci kuvali. Mešati i sacekati da provri. Kuvati sos dok se ne veze.

Na tacnu staviti piletinu sa šampinjonima i lukom, preko toga preliteri deo sosa, a ostatak sipati u ciniju. Piletinu posuti peršunom.

Savet

Ja nisam nasla male glavice crnog luka i šampinjona pa sam krupnije sekla vee glavice. Tako da može i tako samo sam ih malo duže dinstala skoro do take raspadanja luka, ali da ostane ceo. ak sam drugi put kada sam spremala umesto šampinjona ubacivala bukovau i u kombinaciji bukovae i putera sos je ispao jos lepši. Tako da možete kombinovati sa kojom god peurkom, mada i ubacivati više i luka i peurki i mesa nego što je u receptu, sve je stvar ukusa.