

Piletina s ukusnim začinima

Autor: Mala Mara



Piletina s ukusnim začinima.

Sastojci

pileće kosti

korjenasto povrće za temeljac

80 dag pilećeg mesa bez kostiu

10 dag šunke narezane na kocke

30 dag krumpira (narezanog na kolute)

2 velike rajčice pelata bez sjemenki

velika glavica crvenog luka

2 žlice vinskog octa

1,5 dl slatkog vrhnja

prstohvat crvene papričice u prahu

prstohvat muškarnog oraščića u prahu

nekoliko vlakana šafrana

2 klinčića

lovorov list

1/2 žlice senfa

4 žlice maslinova ulja

sol

papar

temeljac od pilećih kostiju

Način pripreme

Od pilećih kostiju i povrća skuhamo temeljac.

Narežemo pileće meso na krupnije komade, operemo ga, posušimo, posolimo i pustimo desetak minuta da odstoji.

Za to vrijeme crveni luk narežemo na sitne kocke, popirjamo ga na ugrijanom maslinovom ulju nakon čega ga skinemo s vatre i istresemo na upijajući papir.

U istoj tavi pirjamo posoljene komade pilećine oko 10 minuta da lijepo porumene, popaprimo ih.

U drugoj tavi pirjamo na ulju šunku nekoliko minuta, dodamo piletinu, luk, narezani krumpir.

Poškropimo octom, dodamo papričicu, klinčiće, lovorov list, muškatni oraščić, vlakna šafrana namočena u malo vode te ostavimo tako 5 minuta.

Prelijemo sve, temeljcem i kuhamo dodatnih 20 minuta.

Dodamo senf, vrhnje, nasjeckane pelate.

Smanjimo vatru, kuhamo još oko 20-ak minuta i poslužimo.

Ostale napomene

Vlakna šafrana prije upotrebe namočite 15-ak minuta u vruću vodu.

Vrijeme pripreme	1 sat i 15 min.	Priprema	malo komplicirano
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	