

Piletina u crnom vinu



Autorica: Monika Topolko

Za 2 osobe

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h 20min

Ukupno vrijeme: 1h 50min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Meso

Kuhinja: francuska

Ovako pripremljena piletina izvrsna je u kombinaciji s pire krumpirom ili palentom, a za dodatno osvježenje sam joj odlučila dodati i pečene cherry rajčice. I još jedna stvar... Ne dajte da vas zastraši flambiranje. Nije to baš tako velika mudrost niti nauka. Postupak je vrlo jednostavan i uz određenu dozu opreza ne možete pogriješiti. Možda će vam i ovaj zgodan video pomoći da se oslobodite straha.

Sastojci

4 komada pileline (batak, zabatak, krilca)

malo soli i papra, prema ukusu

2 žlice brašna

50g dimljene slanine, narezane na listiće

200g šampinjona, prepolovljenih

2 srednje glavice luka, sitno sjeckane

3 režnja češnjaka, zgnječena

2 žlice konjaka

2 srednje mrkve, narezane na kolutiće

1 žlice koncentrata rajčice

200ml crnog vina

300 ml pilećeg temeljca

1 lovorov list

prstohvat sušenog timijana

2-3 grančice svježeg ružmarina

malo svježeg timijana

malo svježeg peršina

Postupak

Pećnicu ugrijte na 180°C.

Piletinu operite i osušite, natrljajte solju i paprom te uvaljajte u brašno.

Na teflonskoj tavi ugrijte 2 žlice maslinovog ulja. Hrskavo prepržite slaninu i izvadite je na papirnati ručnik. Na istoj masnoći popržite šampinjone dok ne dobiju lijepu boju, a potom ih izvadite i sačuvajte za kasnije. U istoj tavi na jakoj vatri prepržite piletinu sa svih strana dok ne dobije smeđu hrskavu koru. Izvadite piletinu iz tave i dodajte sitno sjeckani luk i češnjak. Pirjajte dok luk ne postane proziran. Vratite meso u tavu i pojačajte vatru. Zalijte konjakom i flambirajte. Dodajte mrkvu, posolite i popaprite te dodajte sušeni timijan i žlicu koncentrata rajčice. Zalijte vinom i temeljcem, dodajte lovorov list, grančice ružmarina i timijana te hrskavu slaninu. Pojačajte vatru i pustite da zavrije, a potom premijestite u vatrostalnu posudu. Pecite u pećnici sat vremena, povremeno dolijevajući temeljca ili vode po potrebi. Zadnjih 15 minuta u posudu dodajte šampinjone.

Poslužite s pire krumpirom ili palentom i pospite sjeckanim svježim peršinom. Za malo svježine, dodajte i pečene cherry rajčice te zelenu salatu.