

Piletina u umaku od vina i smokava

Za ovo jelo je najbolji pijevac(pjetlić). Zbog toga jer se najbolje dinsta, ako ga nemate dobro je i veće pile, cca.1,5kg. Birajte neko vino koje nije pre kiselo, recimo neki chardonnay.



Za 4 osobe:

- 1,5 kg piletine
- 1,5 DL maslinovog ulja
- 1 VŽ mrvljene kadulje
- 1 VŽ vegete
- 1/2 MŽ papra
- 4-5 suhih smokvi
- 300g ljubičastog luka
- 4-5 režnjeva bijelog luka
- 1/2 L bijelog suhog vina
- sol

Piletinu izrežite na komade, posolite i popaprite.

Na ugrijanom maslinovom ulju(pazite da ne pregori) popržite piletinu sa svih strana, te je odložite na toplo.



U ulju nakon prženja ispržite ljubičasti luk(to je obični crveni luk ljubičaste boje. Nije toliko jak, nemate li ga može i obični crveni luk.

U isprženi luk dodajte cjele režnjeve češnjaka, 2 dl vina, vegetu i kadulju, te smokve, kratko(2-3min) prodinstajte.

Preko toga posložite piletinu i podlijte sa ostatkom vina.

Na štednjaku dinstajte poklopljeno, na laganoj vatri, povremeno protresite(ne mješajte da se piletina ne raspadne).

U ovisnosti kakvu piletinu ste koristili, dinstanje traje od 45min. pa do sat i pol za domaćeg pijevca, koji je ujedno i najbolji izbor.

Dinstanu piletinu izvadite iz umaka te je odložite na toplo.

Ostavite samo 2-3 režnja bijelog luka.

Saft izpirirajte ručnom mikserom, da dobijete kremastu masu.

Još je jednom kratko reducirajte(da ishlapi suvišna tekućina) da postane gusto.

Ako je potrebno dosolite i popaprite.

Vratite piletinu i ostavite cca.20 min. poklopljeno da se umak prožme sa piletom.

Servirajte uz pire krumpir ili tjesteninu.

