

Piletina u umaku vina i smokvi v2 29.11.2015



- 1 dl [maslinovog ulja](#)
- 0,5 dl pileće masnoće
- 1 VŽ mrvljene ili 5-6 listova svježih [kadulje](#)
- 1 VŽ vegete
- 1/2 MŽ [papra](#) ili mala ljuta papričica
- 100 g suhih smokvi ili 170 g marmelade od smokvi
- 300g [ljubičasti luk](#)
- 4-5 režnjeva [bijelog luka](#)
- 1/2 L bijelog suhog [vina](#)
- sol



- 1,5 kg [piletine](#)
- Za [piletinu u umaku od smokvi i vina](#) je najbolji **kopun, kastrirani pijetao**. Zbog toga jer se **kopun najbolje dinsta**, ako ga nemate dobro je i veće pile ili obični pijetlić, **cca.1,5kg**.

Birajte neko **vino** koje nije pre kiselo, recimo neki chardonnay. Umjesto **sušenih smokvi** možete uzeti i **pekmez od svježih smokvi**.

Kod vina, kao i uvijek u mojim receptima, kuhajte sa onim istim vinom kojeg će te i servirati uz gotovi obrok.



[Piletinu](#) izrežite na komade, odvojite kožice. Prepržite kožice i protisnite ih da bi dobili pileću masnoću. Na ugrijanoj mješavini pileće masnoće i **maslinovog ulja** (pazite da ne pregori) popržite **piletinu** sa svih strana, te je odložite na toplo.

U ulju nakon prženja ispržite **ljubičasti luk** (to je obični luk ljubičaste boje, jako aromatičan), nemate li ga može i obični crveni luk. Luk dinstajte dok skroz ne uvene, dodajte cjele zdrobljen režnjeve češnjaka, 2 dl **vina**, vegetu i kadulju, te **smokve (ili pekmez od smokvi)**, kratko (2-3min) prodinstajte da šećer iz smokvi karamelizira.

Preko toga posložite **piletinu** i podlijte sa ostatkom vina.

Piletinu sa smokvama i vinom dinstajte štednjaku 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 pijeveca**, 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 ili zgusnite gustinom, ako vam je ipak pre rijetko. Ako je potrebno dosolite i popaprite.

Vratite **piletinu u umak od vina i smokvi** i ostavite cca.20 min. poklopljeno da se umak prožme sa **piletom**.

Servirajte uz pire [krumpir](#) ili [tjesteninu](#).