

Piletina u umaku od pavlake i vina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa bez kostiju
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **malomaslinovog** ulja
- **1 kašika** škrobnog brašna
- **50 ml** vode
- **50 ml** kvalitetnog belog vina
- **1 kašika** mekog brašna
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **malosoli**
- **10 okretaja** Italijanske mešavine Kotanyi mlin

Priprema

Belo meso narezati na tanke šnicle (ja sam dobila 7 lepih šnicli). Šnicle malo posoliti i uvaljati u mešavinu brašna i prezla. U manju zdelicu staviti škrobno brašno, dodati vodu i izmešati, te dodati vino i ponovo izmešati i staviti sa strane do upotrebe. U tiganju zagrejati maslinovo ulje i šnicle naglo propržiti sa jedne i druge strane (10-15 minuta). Pržene šnicle izvaditi iz tiganja, u tiganj staviti 1 kašiku brašna i malo propržiti te zaliti sa pripremljenom mešavinom škrobnog brašna, vode i vina i na laganoj vatri kuvati uz stalno mešanje da se umak zgusne (ako je pregust malo podlivati vodom). Umak posoliti i staviti Italijansku mešavinu, promešati, vratiti pržene šnicle i zajedno još kratko prokuvati. Izuzetan prilog ovom jelu je pire krompir i neka salata.

Savet

Već sam nekoliko puta pravila ovo prelepo jelo, ali nikako da izmerim sastojke i fotografišem. Ovo jelo se veoma lako i brzo sprema i uvek kad ga napravim žurimo da ga što pre pojedemo dok se još ne ohladi. Konačno sam uspela da napravim jednu fotografiju i sada Vam dajem recept. Do sada sam koristila crno vino, a danas sam koristila belo vino. I jedno i drugo vino daju specifičan ukus ali i raznolikost. Oduševljeni smo i jednim i drugim ukusom.