

Pileca krilca sa testeninom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilecih krila
- 150 g dimljene slanine (mesnate)
- 300 g crnog luka
- mešano povrce (za supu)
- so
- biber
- beli luk (po ukusu)
- 2 dl soka od paradajza
- 2 kašičice mlevenog karija
- 1 dl ruma

Testenina:

- 200 g brašna
- 2 jajeta
- 1 kašika ulja
- svež selen (list)
- svež peršun (list)

Priprema

Luk iseci na sitnije delove i prodinstati par minuta na ulju i na manjoj temperaturi.

Mešano povrce najbolje blenderom samleti na sitno i dodati luku, pa nastaviti dinstanje. Vodu dodavati po malo i po potrebi.

Pileca krila razdvojiti na pola i udinstati sa navedenom masom, dodati zacine i sok od paradajza i pustiti da krcka, dok ne omekšaju. Pred kraj dodati rum.

Testenina: U brašno dodati jaja, malo soli, kašiku ulja i sitnije seckan svež selen i seckan list peršuna. Sve dobro umesiti i obraditi na široke rezance.

Selen ima izuzetan ukus i miris koji podseca na suvi bljni zacin i daje testu posebnu aromu.

Recept je poslao Nenad Gracanin, Sremska Kamenica.