

PECENO PILE

A. Na raznju pecnice. Oprati pile,posoliti ga spolja i iznutra. Pile nataknuti na razanj,zavezati batak i krilca medjusobno i za sipku,zavrtanj na raznju. Ovo se mora uraditi da bi se pile, za vreme okretanja raznja, okretalo sa njime. Ukljuciti infracrveni grejac koji zraci toplotu samo sa gornje strane i podesiti temperaturu na 180 stepeni. Pecenje traje oko 1,5 do 2 sata zavisno od velicine pileta, uz stalno okretanje raznja. Za dve osobe dovoljno je pile tezine do 1,2 kgr. Dovoljno za dva obroka,od kojih je drugi nesto skomniji.Vreme pecenja je oko 1,5 sat.

B. U pecnici u serpi. Oprati pile,posoliti spolja i unutra. U serpu uliti 1/2 litra vode.i 1/2 kafene soljice ulja. Staviti u zagrejanu pecnicu sa ukljucenim grejacima gore i dole na 180 stepeni. Peci, prelivati povremeno sokom, okretati pile povremeno na sve cetiri strane da se sa svih strana dobije zapecena kozica. Vreme pecenja oko 1,5 sat. Pile je peceno kada viljuska lako ulazi u belo meso a ispod karabataka nema ruzicaste boje mesa. Paziti da se pile ne prepece. Pecenje mora da bude peceno ali i socno.

PILEÆE GRUDI

Sastojci:

- crni luk (2 glavice)
- šampinjoni (250 g)
- kisela pavlaka (1 kom.)
- pileæe grudi (4 kom.)
- brašno
- skrobno brašno (1 kašika)
- peršun - sitno seckan (2 kašike)
- strugani sir
- so
- maslac (40 g)
- celer (1 kom.)
- belo vino (2 dl)
- beli luk (2 èešnja)

Naèin pripreme:

Pileæe grudi oèistiti od kožice i kostiju, omekšati ih tuèkom za meso, posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno. Crni i beli luk oèistiti i sitno iseckati. Celer ostrugati, oprati i sitnije istrugati. Šampinjone oèistiti, oprati, i iseæi na tanke listiæe. Zagrejati maslac ili margarin, dodati meso, pa ga sa obe strane ispeæi. Izvaditi meso, pa u preostalu masnoæu dodati sitno iseckan crni luk, malo ga prodinstati, dodati celer, pa sve zajedno poklopljeno dinstati dok ne omekša. Kasnije dodati beli luk, doliti malo vode, i još malo dinstati, a potom postepeno dodati pripremljene šampinjone. Doliti vino, složiti peèeno meso, pa na slaboj vatri nastaviti sa dinstanjem. Kad je sve mekano dodati pavlaku, u kojoj je prethodno izmuæen skrob. Prokuvati, a pre služenja posuti peršunovim listom i nastruganim sirom.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Èarolije



Kuvar

PILECE SNICLE U SOSU

Potrebno je:

- 4 manja pileca bela mesa
- 1 dcl belog vina
- 1 dcl slatke pavlake
- 250 gr sampinjona
- 80 gr margarina
- zacin C
- so

Belo meso skinuti sa kostiju, malo ga izlupati sa tuckom i staviti da se przi na margarine, s jedne i druge strane.

Naliti vinom i kratko krckati dok ne provri.

Dodati pavlaku, zacin C, na listice isecene pecurke pa kuvati dok se sos ne zgusne.

Po zelji se moze upotrebiti umesto slatke pavlake kisela pavlaka, isto tako pola case.

Sluziti sa pire krompirom.



Odaberite odredis

kuvar.8m.com



Kuvark

ROLAT OD PILECEG MESA

Potrebno je:

- Pola litre mleka
- 3 kasike brasna
- 4 zumnaca
- sneg od 4 belanaca
- malo soli

Za nadev:

- 1 pile
- 3 glavice iseckanog crnog luka
- 2 zumanceta
- снег od 2 belanceta
- kisela pavlaka

U pola litre toplog mleka zakuvati 3 kasike brasna i kuvati mesajuci sve dok masa ne postane gusta.

Nastaviti mesanje dok se ne ohladi, zatim posoliti pa dodati 4 zumanceta i снег od 4 belanceta.

Testo ispeci u podmazanom i brasnom posutom plehu.

Peceno testo izruciti na salvet, urolati pa kada se ohladi nadenuti nadevom.

Nadev: proprzenom luku dodati na komade iseceno pile i prziti dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju.

**Pile se može i delimično skuvati u supi pa dodati i luk.
Meso skinuti s kostiju, samleti i izmesati sa 2 zumanceta,
snegom od 2 belanceta i 3 kasike kisele pavlake.**

**Nadeveno testo uviti u rolnu, preliti kiselom pavlakom
i peći u pecnici još 15 minuta.
Rolat se služi topao.**



Odaberite odredis

kuvar.8m.com



Kuvark

PILECI URNEBES

Potrebno je:

- 1 pile
- 3 glavice crnog luka
- 1 list lorbera
- 1 kasika vegete (zacin C)
- 3 kasicice aleva paprike
- 2 case kisele pavlake
- so, biber
- 4 jaja
- 5 dcl mleka
- 250 gr brasna
- ulje

Pile iseci na delove i spustiti u proprzen, sitno seckani crni luk, dodati casu vode, alevu papriku, zacin, so i povremeno dodavati vode dok meso ne bude kuvano. Piletinu izvaditi, skinuti meso sa kostiju, iseckati i vratiti u sos a potom dodati u sve ovo casu kisele pavlake.

Umutiti testo za palacinke od jaja, mleka, brasna i vegete pa ispeci 14 - 15 palacinki.

Od te kolicine ostaviti 4 cele sa strane, a ostale iseci na rezanca.

U podmazanu vatrostalnu posudu staviti na dno dve palacinke, staviti sos sa piletinom, pa red sekanih palacinki, pa sos, palacinke, sos,...i odozgo prekriti sloj sosa celim palacinkama.

**U posudu u kojoj se kuvao sos sipati casu pavlake,
izmesati da bi pavlaka primila miris sosa
i time premazati gornje palacinke.
Zapeci na srednjoj temperaturi da se odozgo uhvati korica.**



Odaberite odredis

kuvar.8m.com



Kuvar

PILETINA NA KRALJEVACKI NACIN

Potrebno je:

- 2 pileca bela mesa
- 4 kasike kajmaka
 - 2 jajeta
 - prezle
 - so
 - ulje

Odvojiti meso od kostiju, napraviti snicle, posoliti i sredinu svake snicle premazati kasikom kajmaka, uviti u rolnu, ucvrstiti cackalicama.

Rolne uvaljati u brasno, jaja (zumanca+sneg od belanaca) i prezle pa prziti da porumeni sa svih strana.

Ako ostane kajmaka, rastopiti ga pa preliti preko piletime.

Sluziti uz rizoto.



Odaberite odredis

kuvar.8m.com



Kuvar

PUNJENO PILE

Potrebno je:

- 1 pile
- 60 gr sunke
- 60 gr kackavalja
- 1 crvena paprika
- 6 svezih sampinjona
- vegeta
- biber
- malo senfa
- origano ili nana
- morski orascici

Pile se uzdužno podeli na dva dela i ocisti od kostiju.

Meso se izlupa i istanji poput snicle.

Preko sredine se premaze senfom i pospe zacinama pa se slaze red sira, sunke, pecurke i pola paprike (da bi se dobili sareni slojevi).

Meso se zatim urola i spoji cackalicama da se ne bi raspalo.

Isto se radi i sa drugom polovinom.

Potom se meso uvije, pojedinačno u aluminijumsku foliju i pece u rerni na 200 stepeni oko 25 minuta, bez ulja.

Ako nema folije onda se posuda u kojoj se pece poklopi.

Kao preliv se sluzi sos od pecurki.



Odaberite odredis

kuvar.8m.com