

Baskijska piletina

4 bataka sa karabatakom
2 roštiljske kobasice
200 g masnije slanine
3 glavice crnog luka
3 čena belog luka
2 crvene paprike
2 zelene paprike
100 g crnih maslina bez koštice
1 dl belog vina
2 dl pileće supe
5 dl sosa od paradajza
2 kašike ajvara
1 kašika suvog začina
2 kašičice suvog bosiljka
2 kašičice suvog peršuna
so
biber crni mleveni
ulje
1 kašičica šećera

Prilog

pirinač

Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine na zagrejanom ulju opeći piletinu začinjenu solju i biberom zajedno sa slaninom. Piletinu i slaninu izvaditi na tanjir.
2. U istoj masnoći pržiti isečenu kobasicu, pa je izvaditi na tanjir sa mesom i slaninom.
3. U istoj masnoći sotirati luk isečen na rebarca, papriku na kolutove i beli luk da omekšaju.
4. Dodati vino, bosiljak, peršun, suvi začini, šećer, sos od paradajza i supu. Ostaviti da se kuva na vatri. Masline usitniti u blenderu i dodati u šerpu. Dodati ajvar.
5. U šerpu poređati kobasicu, piletinu i preko svega staviti slaninu. Poklopiti i ostaviti da krčka 20-25 minuta.
6. Servirati sa kuvanim pirinčem.