

# Francuski pileći gulaš sa lisnatim puževima

## Francuski pileći gulaš sa lisnatim puževima

6 pilećih karabataka  
100 g brašna  
4 kašike mediteran ulja  
2 glavice crnog luka  
2 čena belog luka  
100 g pečurki  
200 ml crvenog vina  
150 ml pilećeg bujona  
2 kašike rakije  
1 kašika paradajz paste  
2 lovorova lista  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica bibera šarene mešavine  
3 grančice majčine dušice  
1 veza peršuna

## Lisnati puževi

250 g lisnatog testa  
25 g margarina classic  
2 čena belog luka  
1 kašičica seckane majčine dušice  
1 kašičica himalajske soli

## Način pripreme

Mediteran ulje zagrejati u šerpi. Otkošćene karabatake bez kože posoliti, prepoloviti, uvaljati u brašno i zapeći na zagrejanom ulju sa obe strane. Kad se zapeku izvaditi meso na tanjir, pa u istoj šerpi propržiti na kriške isečen crni luk. Kada luk omekša dodati i krupno isečene pečurke i sitno sečen beli luk. Kada se sve proprži dodati paradajz pastu, pileći bujon, crveno vino i rakiju. Ostaviti da se radukuje i potom zapečeno meso vratiti u šerpu. Začiniti svežom majčinom dušicom, lovorovim listom, morskom soli i šarenim biberom. Promešati, poklopiti i ostaviti na tihoj vatri 30-40 minuta uz povremeno mešanje.

Za lisnate puževe margarin staviti na kratko u mikrotalasnu da se otopi. Začiniti ga suvom seckanom majčinom dušicom, himalajskom soli i sitno iseckanim belim lukom. Lisnato testo razvući u pravougaoni oblik i premazati začinjenim margarinom. Uviti testo u rolat, pa iseći pužice. Sredinu puža malo izdignuti i ređati na pleh sa pek papirom. Peći u rerni zagrejanom na 200°C 15 minuta.

Servirati gulaš dekorisan svežim peršunom i poslužiti sa lisnatim puževima.