

Hasenpfefer

Za 4 osobe

4 komada bataka sa karabatakom
300 g slanine
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
2 dl crvenog vina
2 $\frac{1}{2}$ dl supe
2 kašike džema od kupine
malobrašna
ulje
so
kašičica bibera u zrnu
lovorov list
svež ruzmarin

Prilog

palenta

Način pripreme

1. U tiganju, na srednje jakoj vatri, na malo ulja propržiti slaninu, dok ne postane hrskava. Izvaditi je na tanjir.
2. Sa bataka i karabataka odstraniti kozu. Posoliti ih i uvaljati u brašno. Tako pripremljenu piletinu propržiti u preostaloj masnoći od slanine.
3. U šerpi, na malo ulja popržiti crni i beli luk dok ne dobiju staklastu strukturu. Zatim u šerpu dodati vino i supu. Kada provri dodati izmrvljen biber i džem. Zatim u šerpu dodati piletinu, slaninu, lovorov list i grančicu svežeg ruzmarina. Sačekati da jelo provri, pa vatru smanjiti na umerenu. Poklopiti šerpu.
4. Kuvati jelo 40 minuta, dok piletina ne omekša, povremeno mešajući.