

Pikantna hrskava piletina i blitva i Mac & cheese

Pikantna hrskava piletina

400 g pilećeg filea

Marinada

$\frac{1}{2}$ l kefira

1 kašičica čilija sa morskom soli

1 kašičica kuhinjske soli

Začinjeno brašno

400 g brašna tip „500“

100 g kukuruznog skroba

$\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

$\frac{1}{2}$ kašičice bibera sa belim lukom

$\frac{1}{2}$ kašičice mešavine začina za meksički čili

2 kašike marinade

Za prženje

$\frac{1}{2}$ l suncokretovog ulja

Način pripreme

Začinjeno brašno: U brašno dodati kukuruzni skrob, suve začine, 2 kašike marinade i zamešati po površini, tako da se dobiju grudvice.

Marinada: U kefir dodati začine i piletinu sečenu na trake. Ostaviti preko noći ili 2-3h u frižideru.

Mariniranu piletinu panirati u začinjenom brašnu. Tako pripremljenu piletinu pržiti u dubokom ulju.

Mac and cheese

200 g testenine korneti kreste

$\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

2 l vode

Bešamel

80 g margarina

5 kašika brašna brašna tip 500

$\frac{1}{2}$ ml mleka

1 kašičica senfa

1 kašičica belog luka u prahu

Mešavina sireva

70 g mocarele
60 g parmezana
60 g čedera

Za podmazivanje

1 kašika suncokretovog ulja

Za posipanje

30 g mocarele
20 g parmezana
30 g čedera
100 g gambora

Način pripreme

U vodu dodati so, kada provri dodati testeninu. Kuvati 7 minuta, a zatim procediti.

U odgovarajuću posudi otopiti puter, dodati brašno, pa naliti toplim mlekom. Kuvati uz povremeno mešanje žicom dok se ne zgusne i ne pretvori u krem. Skloniti sa vatre, dodati senf, narendane sireve i na kraju testeninu. Dobro sve sjediniti, pa dodati i beli luk u prahu.

Posudu za pečenje premazati uljem i izliti pripremljenu pastu. Posuti izrendane sireve, a na površini poređati očišćene gambore.

Peći u rerni na 180°C oko 25 minuta

PIkantna blitva

2 veze blitve
150 g pančete
1 kašika suncokretovog ulja
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
 $\frac{1}{2}$ ljute crvene papričice
 $\frac{1}{2}$ ljute žute papričice
1 kašika alkoholnog sirćeta
1 dl pilećeg fonda
 $\frac{1}{4}$ kašičice slatke dimljene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera sa belim lukom
 $\frac{1}{2}$ kašičice sode bikarbone

Način pripreme

U tiganju, na malo ulja propržiti pančetu sečenu na kockice. Kada postane hrskava izvaditi i ocediti na papirnom ubrusi.

U istom ulju, gde se pržila slanina propržiti sitno sečen beli i crni luk, i ljute papričice sečena na kolutove. U dobro udistanu povrće, naliti fond. Fondu dodati sirće i sodu bikarbonu. Kad fond provri dodati blitvu sečenu na krupan žilijen. Začiniti ,a kada omekša skloniti sa vatre.

Gotovu blitvu servirati sa hrskavom slaninom.