

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 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 udistano povrće, naliti fond. Fondu dodati sirće i sodu bikarbonu. Kad fond provri dodati blitvu sečenu na krupan žiljen. Začiniti ,a kada omekša skloniti sa vatre.

Gotovu blitvu servirati sa hrskavom slaninom.