

Piletina iz Parme

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea
2 jaja
brašno i prezle za paniranje
250 g mocarele
40 g rendanog parmezana
1 patlidžan
4 tanko sečena režnja slanine
so i biber
svež bosiljak
ulje za prženje
500 g špageta

Paradajz sos

1 glavica luka
2 čena belog luka
400 g paradajz pelata
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
svež bosiljak

Način pripreme

1. Pripremiti 4 pileća filea. Lagano ih izlupati čekicom za meso, posoliti ih, pa ih ispanirati redom u brašnu, umućenim jajima i prezli. Ispohovati meso u tiganju u zagrejanom ulju. Na suvom tiganju izgrilovati 4 komada posoljenog patlidžana (isečena po dužini). Takođe, u suvom tiganju propržiti režnjeve slanine. Sve pripremljene namirnice ostaviti sa strane.
2. U blenderu usitniti paradajz pelat sa dodatkom šećera, soli, bibera i bosiljka. Na malo ulja propržiti sitno sečeni crni i beli luk. Malo ih posoliti, pa dodati pripremljeni paradajz. Krčkati svega par minuta dok se ukusi u sosu ne sjedine.
3. Pleh obložiti papirom za pečenje, pa slagati redom: pohovanu piletinu, zatim slaninu, pa patlidžan. Preko svega kolutove mocarele, pa sve posuti parmezanom. Zagrejati gornji grejač pećnice na 220 stepeni i gratinirati složeno jelo svega 5-10 minuta, tj. dok se sir ne rastopi.
4. Uz piletinu iz Parme servirati skuvane špagete začinjene sosom. Jelo ukasiti listovima bosiljka.