Piletina Marengo

Za 6 osoba

pile od 1 ½ kg
30 g margarina
kašika ulja
3 glavice crnog luka
30 g brašna
2 dl suvog belog vina
2 dl pileće supe
400 g paradajz pelata
200 g šampinjona
veza peršuna
½ kašičice majčine dušice
lovorov list
so i biber
250 g škampa
1 dl konjaka

Dekoracija

peršun

Prilog

krompir pire

Način pripreme

1. Pile iseći, pa meso propržiti na margarinu i ulju, oko 10 minuta, dok ne poprime zlatno-braon boju. Izvaditi piletinu i ocediti. Na preostaloj masnoći takođe propržiti luk, pa ga izvaditi i ocediti.

2. Od preostale masnoće, u šerpi, ostaviti svega 2-3 kašike i na njoj propržiti brašno (svega 30 sekundi),naliti supom i vinom, mešajući. Dodati paradajz pelat, šampinjone i začine. Kuvati na umerenoj vatri do ključanja, zatim u šerpu vratiti piletinu i luk. Kuvati jos dva, tri minuta.

3. Preručiti jelo u vatrostalnu posudu i staviti ga u zagrejanu pećnicu na 180 stepeni. Peći 60 minuta. Deset minuta pred kraj pečenja u jelo dodati blanširane (blago obarene) škampe. Gotovo jelo po želji flambirati konjakom.

4. Servirati uz pire krompir, ili garnirungom po želji, posuti peršunom.