

# Piletina Marengo

## Za 6 osoba

pile od 1  $\frac{1}{2}$  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  
 $\frac{1}{2}$  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.