

Piletina na engleski, grašak na francuski način i pirinač "konde"

Piletina pržena na engleski način

4 pileća karabataka
200 g brašna tip 400
1 kašičica belog luka u prahu
1 kašičica crnog luka u prahu
100 g dimljene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
prstohvat bibera
50 ml ulja
so

Način pripreme

Piletinu posušiti ubrusima, a zatim začiniti biberom i solju. Napraviti poh od brašna, paprike, belog i crnog luka. Sve dobro sjediniti u većoj posudi. Piletinu uvaljati u masu od brašna, pa pržiti u dubokom ulju prethodno dobro zagrejanom. Piletinu prvo prčiti kožom okrenutom na dole. Kada kožica dobije braon boju, okrenuti na drugu stranu i peći. Ako je potrebno postupak ponoviti više puta. Gotove karabatake složiti na ubrus kako bi se uklonio višak masnoće.



Grašak na francuski način

250 g graška
3 mlada luka
1 šargarepa
1 kašičica suvog peršuna
300 ml vode
1 kašika margarina sa maslacem
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Način pripreme

U manju šerpu naliti vodu, pa dodati grašak, krupno sečenu šargarepu, sitno seckani mladi luk i začiniti. Kuvati dok povrće ne omekša, a voda ne ispari. Ako je potrebno višak vode ocediti, povrće ispasirati i dodati kašiku margarina sa maslacem.



Pirinač "konde"

200 g pirinča
500 ml vode
500 ml mleka
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1,5 kašika šećera
100 g margarina s maslacem
4 žumanca
200 g suvog grožđa
4 kašike marmelade od kajsija
200 g mix smrznutog voća

Način pripreme

Pirinač popariti ključalom vodom i ostaviti da odstoji nekoliko minuta. Zatim pirinač isprati pod malazom vode, pa ga staviti u dublju šerpu i preliterati mlekom. Začiniti sa malo soli i dodati šećer, pa sve sjediniti. Zatvoriti poklopcem i kuvati u rerni na 200°C oko 20 minuta ili dok pirinač ne pokupi svo mleko. U dubljoj posudi sjediniti margarin koji je odstojao na sobnoj temperaturi i žumanca. Kada je pirinač gotov sjediniti margarin i suvo grožđe, ali pažljivo da se pirinač ne izlomi. Servirati u dublje činije tako što po dnu poređati krupnije voće, a na vrhu marmeladu i bobičasto voće.