

Sočna piletina sa knedlama

Sočna piletina sa knedlama

2 kašike mediteran ulja
1 glavica crnog luka
4 pileća bataka
2 čena belog luka
1-1½ kašičica čili pahuljica
2 kašike pesta od sušenog paradajza
150 ml pilećeg bujona
4 kutlače seckanog paradajza iz limenke
3 grančice timijana
1 kašičica šećera
1 kašičica čilija sa morskom soli
1 kašičica bibera šarena mešavina
1 kašičica morske soli
½ veze peršuna

Knedle

100 g margarina s maslacem
150 g brašna tip 500
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica kuhinjske soli
50 g parmezana
50 ml mleka

Za posipanje

30 g parmezana

Način pripreme

Zagrijati ulje u posudi za prženje. Crni luk iseći na tanka rebarca. Dinstati ga lagano na umerenoj vatri dok ne omekša i ne postane staklast. Malo pojačati vatru, dodati piletinu i pržiti dok ne dobije boju. Dodati zgnječeni beli luk i čili, pa nastaviti dinstanje. Dodati pesto od sušenog paradajza, pileći bujon i paradajz, timijan, šećer i malo začina. Smanjiti vatru i pokriti poklopcem. Lagano kuvati oko 40 minuta.

Za knedle u odgovarajuću posudu staviti margarin i brašno, prašak za pecivo i so. Mesiti dok se ne dobije rastresito testo. Umešati rendani sir, pa dodati mleko. Mesiti dok se nedobije mekano testo. Zatim testo podeliti na osam kuglica.

Ukloniti timijan, pa dodati oblikovane knedle u posudu sa piletinom i posuti parmezanom.

Peći na 200C° oko 15- 20 minuta.

Gotovu piletinu dekorisati seckanim peršunom.