Пилешко во црвен вински оцет

Пилешко во Вински Оцет е класично француско селско јадење. Не грижете се, сосот не се состои само од оцет. Ќе додадеме и домати, пилешка супа од коцка и малку мед кој ќе ја урамнотежи киселоста, но мислиме дека ова јадење навистина ќе ви се допадне. Секоја земја со традиција во винарството треба да направи свои рецепти за јадења со вински оцет.

Состојки:

- 4 пилешки копани
- 1 голема или неколку помали главици бел кромид
- половина главица лук
- 200 милилитри вински оцет
- 400 грама исечкани домати
- 75 милилитри мед
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Исечкајте го кромидот на големи парчиња. Ако можете да најдете мали тркалезни главици кромид тогаш тие многу подобро ќе ви послужат.

Излупете ги чешнињата лук и оставете ги цели.

Чекор 2

Земете ги пилешките копани и зачинете ги со сол, бибер и маслиново масло. Загрејте ја тавата на висока температура и ставете ги батаците во тавата. Се обидуваме да и додадеме вкус и боја на кожата и да ја потемниме пред готвењето на пилешкото во сосот подоцна.

Ако не можете да најдете пилешки копани со кожа, замолете го месарот да ви ги подготви. Ќе ви бидат потребни 2 големи батака по човек. Свртете ги пилешките копани на другата страна по 2-3 минути и кога ќе потемнат тргнете ги настрана, но тавата оставете ја на огнот.

Чекор 3

Веднаш додадете ги кромидот и лукот во тавата… и на овие состојки сакаме да им додадеме боја и вкус пред да ги ставиме подоцна во сосот. Мешајте ги одредено време се додека малку не омекнат и не почне да се појавува малку боја.

Чекор 4

Вратете ги пилешките копани во тавата и наместете ги пред да ги прелиете со сосот.
Додајте ја пилешката супа од коцка, доматите заедно со нивниот сок, винскиот оцет и медот.
Ставете го капакот на тавата оставајќи го сосот да се загрее и соедини.

Чекор 5
По неколку минути, кога сосот ќе зоврие на огнот, измешајте го и оставете го да се крчка 10-15 минути. Ова време му овозможува на пилешкото месо да ги впие сите вкусови од сосот. Доколку сакате јадењето можете да го крчкате и многу подолго, но 10-15 минути на среден оган се доволни ако немате многу време.

Чекор 5
ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Ние ова јадење го сервираме со ориз… Вие можете да го сервирате со печен компир, пире од компир или дури и со паста, но оризот најубаво го впива сосот.

Ставете 2 пилешки копани врз оризот и почнете со лажица да го преливате со сосот. Сакаме дел од парчињата кромид, лук и домати да останат одозгора за да добиеме текстура. Потрудете се на чинијата да има полно сос, и потоа ставаме обичен магдонос како гарнир.

Совет
Пилешко во Вински Оцет е едноставен француски рецепт кој ќе сакате да го пробате дома. Можеби ќе посакате да се забавувате со рамнотежата на сосот додавајќе помалку оцет или повеќе мед. Оцетот е навистина добра состојка за користење при готвењето и во иднина ќе би претставиме повеќе идеи за готвење со оцет.

Користени производи:

Тава со рачки

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk