



Пилешко Киев

Пилешко Киев е многу популарен рецепт кој најчесто се купува во продавниците низ целиот свет. Но, како што е случај со секоја храна, многу е подобро ако сами го зготвите дома. Пилешко Киев, како што навестува името, потекнува од Украина, но вкусовите на ова јадење потсетуваат на Медитеранот.



Состојки:

- 2 големи пилешки гради
- 2 главици лук
- една рака магдонос
- 100 грама путер
- 2 јајца
- 100 грама брашно
- 150 грама презла
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе го спремаме филот за Пилешкото Киев. Излупете го лукот и ситно исечкајте го.

Потоа и магдоносот исто така ситно исечкајте го... магдоносот и лукот подоцна ќе станат дел од филот, заедно со путерот.

Чекор 2

Сега одиме со филот. Земете парче најлонска фолија и растегнете ја по даската за сечење. Земете половина од путерот, стоплен на собна температура и ставете го на најлонската фолија. Врз него ставете пола од сечканиот лук и сечканиот магдонос. Замотајте ги заедно со најлонската фолија.

Започнете да го тркалате филот со путер за да добиете цилиндрична форма и потоа свиткајте го на краевите за путерот да остане на своето место.

Сега ова го ставаме во фрижидер да се стврдне, пред да го искористиме како фил за пилешкото. Повторете го процесот и за второто парче Пилешко Киев.

Чекор 3

Фатете ги пилешките гради од подебелиот крај и со остар нож направете дупка, а потоа и џеб. Обидете се да не го издупчите месото и потрудете се џебот да остане на средината од месото.

Извадете го филот со путер од фрижидерот и исечете го на две или три парчиња. Извадете ја најлонската фолија и потоа ставете ги парчињата во пилешкото месо.

Повторете го процесот и за второто парче пилешки гради.



Чекор 4

Следно треба да ги покриеме пилешките гради со презла. Прво ќе ги запржине, за да добијат боја, а после ќе ги затвориме, пред печењето во рерна. Рерната загрејте ја сега, на 150 степени. Земете го првото парче и прво извалкајте го во брашно, потоа во јајцата и на крај во презлата. Ние користиме Чиабата презла што ја направивме од мелен Чиабата леб - дава убава текстура и ги апсорбира сите сокови, но можете да употребите и друг вид презла. Повторете го истото и за второто парче.

Чекор 5

Загрејте тава на средно силен оган – не треба да биде премногу жешка; и ставете малку путер да се стопи. Внимавајте, не сакаме да го изгориме путерот. Ставете го спремното пилешко во тавата. Сакаме само презлата на двете страни убаво да се залепи и да добие убава боја. Превртете ги пилешките гради 4 пати, на секоја страна по 30 секунди.

Чекор 6

Ставете го пилешкото во Делимано тавата за печење и потоа печете го 20 - 25 минути на температура од 150 степени. Проверете ги парчињата месо со прстот, ако се цврсти - значи се готови. Не грижете се ако дел од путерот истече. Најголемиот дел од путерот одвнатре ќе исчезне, ама убаво ќе го омекне пилешкото.

Чекор 7

Време е за сервирање: Ние го сервираме со ориз, но можете да го пробате и со помфрит. Го сечеме Пилешкото Киев на две парчиња и потоа во слоеви го ставаме над оризот. Како што можете да видите, магдоносот и лукот останале во средината, но путерот се растопил во пилешкото, па станало вкусно и меко.

Совет

Сигурни сме дека Пилешко Киев наскоро ќе Ви стане омилено семејно јадење. Има добитна комбинација од вкусови кои ќе ги обожувате. Рецептот не е лесен за спремање, но се надеваме дека нашето детално објаснување ќе Ви помогне да ја постигнете целта.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер

delimano®

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