



Пилешко со лук и печурки во сос од бело вино

Ова е одличен богат оброк во кој може да уживате кон крајот на летото - бавно готвено пилешко месо со лук, печурки и бело вино. Делимано 8 во 1 Пекачот ви овозможува да го потпржите и динстате месото во ист сад, за потоа да ги додадете течните состојки и бавно да го готвите неколку часа за да се зајакнат вкусовите!



Состојки:

- 4 пилешки копани со поткопани
- 2 големи печурки
- Една рака суви печурки
- 20 чешниња лук
- 1 пилешка или говедска коцка за супа
- 1 голема чаша бело вино
- 1 голема чаша вода
- 150 грама брашно

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Земете 2 големи печурки и исечкајте ги на тенки парчиња - излупете и исечкајте го лукот.

Чекор 2

Пилешкото зачинете го и попрскајте го со маслиново масло - за подготовка на овој рецепт важно е да се одбере пилешко со коска бидејќи пилешките гради ќе се исушат доколку се готват подолго време.

Покријте го пилешкото со брашно - ова ќе го згусне сосот.

Чекор 3

Наместете го пекачот на опција Динстање (Saute) и ставете го пилешкото со кожата надолу.

Вака пилешкото ќе добие поубава боја и поспецифичен вкус.

Потоа додадете ги лукот и печурките. Ние користиме и сушен вргањ кој има богат вкус и ќе му даде боја на сосот.

Прелијте со бело вино и топла вода - додаваме и коцка за супа за поубав вкус и боја.

Чекор 4

Вклучете го пекачот на опција Бавно готвење (Slow cook) и покријте го капакот - оставете го најмалку 2 часа - препорачливо е дури и 3 доколку имате време.



Чекор 5

Послужете со селски леб и со ливчиња свеж магдонос.

Совет

Уживајте во овој едноставен оброк во комбинација со изладено бело вино.

Богатиот сос е полн е со богат вкус, а лукот, белото вино и сувите печурки му даваат на ова француско јадење посебен карактер.

Користени производи:



Делимано Гурмет 8 во 1 Пекач



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