



## Пилешко и паста со крем сос од потпечени лешници

Лешниците се состојка која има многу примени и можеме да ги користиме како во слатки, така и во солени рецепти. Овде ги потпекуваме и потоа со нив правиме крем сос кој го послужуваме со пилешко и паста.



### Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 2 купчиња таљатели
- 200 грама лешници
- 2 мали главици бел кромид
- 200 милилитри хопла
- магнонос за гарнирање
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Ќе почнеме со чукање на пилешките гради за да се зготват побрзо и полесно во Грил Тавата. Покријте ги со целофан и исчукајте ги со чекан за месо.

### Чекор 2

Време е за сецкање: Исечкајте ги двете главици бел кримид на тенки парчиња. И сечкајте го и магноносот кој подоцна ќе го искористиме за гарнирање.

Исечкајте ги лешниците на крупни парчиња. И спремни сме да го направиме сосот.

### Чекор 3

За да ги засилиме вкусот и бојата на сосот ќе ги потпечеме лешниците. Едноставно загрејте ги во тава без масло и повремено мешајте ги за да се потпечат во тавата.

Тоа ќе ги ослободи вкусните масла од лешниците и ќе н даде прекрасен вкус на потпечено јаткасто овошје.

### Чекор 4

Извадете ги лешниците по неколку минути и почнете со пропржување на кромидот. Потоа ставете ги лешниците и хоплата заедно со зачините и оставете го сосот да се формира на среден оган.

### Чекор 5

Пред да завршиме со подготовката на сосот, ќе го зготвиме пилешкото. Зачинете ги пилешките гради и намачкајте ги со масло, а потоа ставете ги во Грил Тавата.



Не грижете се за тоа што пилешкото и неговите сокови ќе го извалкаат дното на тавата затоа што подоцна ќе ја исчистиме тавата и ќе го збогатиме сосот со вкусот и соковите од пилешкото.

Повремено вртете ги парчињата пилешко и потрудете се тие да бидат изпечени одвнатре, но да не бидат премногу суви.

### Чекор 6

Извадете ги пилешките гради и исчистете ја тава со топла вода додека е жешка. Сакаме да ги зачуваме соковите и вкусот за сосот. Сипете ја течноста во сосот од лешници, вратете го на оган и оставете го да крчка за да се спои.

### Чекор 7

Сварете ги таљателите во солена вода со маслиново масло.

### Чекор 8

Време е за сервирање: Сервирајте го јадењето правејќи подлога од пастата, врз неа ставете едно парче пилешки гради а потоа прелијте со богатиот сос од потпечени лешници. На крај гарнирајте со магдонос.

### Совет

Ова е богато и тешко јадење кое не би го јаделе секој ден, но на посебната личност во Вашиот живот ова јадење навистина ќе ја разубави вечерта. Малку добро бело вино, неколку свеќи и ќе создадете ресторанска атмосфера за само дел од цената.

### Користени производи:



Грил тава



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)