



Пилешко со сланина, костени и кељ

„Костени се печат во огнот...” вели класичната Божиќна песна. Навистина би било штета да не направиме ниеден рецепт со костени во овој период, па затоа овде готвиме пилешко со сланина, кељ и костени - одлично јадење за ова време од годината.



Состојки:

- 2 пилешки копани
- Полна рака костени
- Неколку листови кељ
- 100 грама сланина
- 200 милилитри црвено вино
- 1 коцка за пилешка супа
- 100 милилитри вода

Чекор 1

На почетокот ќе ги свариме и исчистиме костените. Засечете вркстени линии во костените со остар нож и потоа ставете ги во студена вода.

Зовријте ја водата и оставете ги да се варат во неа околу 3 минути и потоа исклучете го огнот.

Вадете ги костените еден по еден и едноставно излупете ја лушпата. Немојте да ги вадите одеднаш затоа што ќе бидат потешки за чистење кога ќе се изладат.

Чекор 2

Време е за сецкање: Исечкајте ја сланината во форма на лентички и потоа крупно исечкајте ги листовите кељ.

Овде мора да се користи кељ затоа што неговата уникатна текстура многу влијае на крајниот вкус на јадењето.

Чекор 3

Засечете ја кожата од копаните и зачинете со масло, сол и бибер.

Пржете ги во тавата на силен оган додека да заруменат и потоа превртете ги од другата страна.

Нивната подготовка ќе ја завршиме во рерната.



Чекор 4

Ставете ја сланината во истата тава и пропржете ја. Потоа ставете ги и кељот и костените.

Пропржениот кељ е многу вкусен и има неверојатен мирис. Немојте предолго да ги пржите овие состојки, но сланината треба да биде крцкава.

Чекор 5

Повторно во истата тава ставете го слаткото црвено вино, една коцка за пилешка супа и малку вода.

Крчкајте ја течноста додека да добиете сладок и леплив богат сос... И спремни сме за сервирање.

Чекор 6

Овде јадењето го сервираме на лист кељ обарен на пара. Ставете го пилешкото, потоа и смесата од сланина, кељ и костени и завршете со сосот од црвено вино.

Совет

Секој добар готвач е горд на своите сосови. Овој сос има богат и интензивен вкус.

Вреди да се вложи време и енергија за сосовите да ги направите исто толку добри колку и храната со која ги служите.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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