



## Пилешко во Вино (Кок о Вен)

Пилешко во Вино е класичен Француски рецепт за подготовка на пилешко во вино - традиционално тоа се приготвува во црвено вино, но има рецепти и за бело вино. Делимано Садот за експрес готвење Ви овозможува да го подготвите овој рецепт за околу еден час, а без него подготовката би траела најмалку 2 часа.



### Состојки:

- 5 пилешки копани
- 250 грама сланина
- 10 цели печурки
- 1 коцка за пилешка супа
- 3 до 4 цели главици бел кромид
- 3 моркова со средна големина
- 5 чешниња лук
- црвено вино за преливање
- брашно
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сецкање: Излупете ги морковите и исечкајте ги на крупни парчиња, а потоа и чешнињата лук.

Кромидот и печурките оставете ги цели за да добиете поубав изглед на состојките при презентацијата на готовото јадење. Сланината исечете ја на ленти.

### Чекор 2

Извалкајте ги пилешките копани во брашно зачинето со сол и бибер, а потоа пропржете ги во маслиново масло. Тоа ќе помогне пилешкото да ги задржи соковите, а брашното ќе го згусне сосот.

По неколку минути ставете ја и сланината, исто така извалкана во брашно, за состојките да добијат дополнителна боја.

Ставете ги и кромидот и печурките, а потоа прелијте ги сите состојки со вино. Тоа ќе помогне да се соберат сите вкусови од состојките во тавата.

### Чекор 3

Ставете ги пилешките копани на дното од садот за експрес готвење заедно со сланината, а потоа ставете го и зеленчукот.

Прелијте ги состојките со уште малку вино и ставете коцка за пилешка супа. Сега сме спремни да ги готвиме под притисок!



#### Чекор 4

Ставете го капакот на садот за експрес готвење, регулаторот наместете го на 2, па загрејте го садот на најсилен оган.

Почекајте да се подигне индикаторот и да се појави пареа, а потоа намалете го огнот на единица или на двојка и оставете го јадењето да се готви 30 минути.

#### Чекор 5

Внимателно ослободете ги пареата и притисокот ставајќи го регулаторот на 'Нула' и почекајте додека да се ослободи пареата. Потоа извадете го капакот и погледнете го прекрасното јадење во садот.

#### Чекор 6

Сервирајте го јадењето со кремesto и меко пире од компир со путер. На крај прелијте го јадењето со сосот и одозгора ставете исечкан магдонос за декорација.

#### Совет

Експериментирајте и со бело наместо црвено вино, но помислете и на тоа каква сорта вино користите. Тоа ќе влијае на крајниот вкус. За вакви рецепти секогаш користете пилешко со коска бидејќи така месото нема да се исуши за време на готвењето.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Експрес лонец



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