



Поло ала Качиатора

Качиатора на италијански значи „на ловечки начин“. Ова селско италијанско јадење обилува со бројни силни вкусови, но тие одлично се надополнуваат и за кратко време можете ова јадење да го доведете од рецепт до топол и вкусен оброк на маса.



Состојки:

- 1 конзерва сечкани домати
- 1 чаша бело вино
- 50 грама исечена сланина
- 2 пилешки гради
- 2 стебленца целер
- 1 главица бел кромид
- 2 чешниња лук
- стебленца рузмарин
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање. Прво ќе го исечкаме лукот... Потоа и кромидот на големи парчиња... Сланината исечкајте ја на коцки...

Можете да ставите целер во прав, но ние користиме свеж целер... Искинете ги ливчињата рузмарин од стебленцата и исечкајте ги...

На крајот земете ги пилешките гради и исечете ги на поголеми коцки.

Чекор 2

Испржете ги кромидот и лукот во маслиново масло, додавајќи им сол за да не загорат.

Следна ставете ја сланината. Дозволете им на вкусовите да се измешаат. Потоа ставете го целерот, а по него и пилешкото.

Прекријте ги состојките со исечканите домати, прелијте ги со белото вино и на крај ставете го рузмаринот.

Чекор 3

Ставете го капакот на тавата и гответе, гответе, гответе... Сакаме сите тие енергични вкусови да се измешаат заедно.

Следно, изрендјајте убава количина пармезан одозгора.

Зачинете со сол и бибер пред да ја ставите тавата во рерна.



Чекор 4

По 20 минути извадете го капакот... И спремни сте за сервирање...

Овде јадењето го сервираме со таѓатели. Прелијте ги со поло ала качиатора.

За секој случај ставете уште малку од сосот.

Совет

Секој може да се обиде да го подготви овој рецепт и да направи јадење ПОЛНО вкусови за многу кратко време. Малку сечкање, малку готвење и МНОГУ јадење на крајот.

Користени производи:



Касерола



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