



Pecena piletina s limunom

Piletina na argentinski način s povrćem, kokosovim mlekom i senfom nudi izvornu argentinsku aromu. Bas koliko i tipični *stejkovi*, *empanade* i izvrsna argentinska vina. Od necega valja početi.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 1 kg piletiline (batak, karabatak, pileća prsa)
- ulje za pečenje
- 3 kasike otopljenog maslaca
- 3 kasike limunovog soka
- 100 ml vode
- 1/2 kasicice soli
- 2 kasicice [Vegete](#)
- 70 g korena celera
- 80 g sargarepe
- 250 g praziluka
- 1 stabljika celera



Vreme pripreme: 1 h i 30 min
Energetska vrednost: 2089 kcal / 8732 kJ
Zahtevnost:

Za sos:

- 40 g maslaca
- 2 kasike pšeniceg oštrog brasna tip 400
- 400 ml kokosovog mleka
- so
- 1/2 kasicice bibera
- 1 kasicica secera
- 2 kasicice Senfa estragon Podravka
- 1/2 kasicice jabukovog sirceta

Priprema

1. Delove pileta jedan za drugim dobro propržite na ulju, a zatim ih položite u vatrostalnu posudu.
2. Otopljeni maslac pomesajte s limunovim sokom, vodom, solju i Vegetom pa prelijte po pripremljenim pilećim komadima.
3. Celer i sargarepu oljustite i naseckajte na kockice, a praziluk i stabljiku celera na kolutice pa rasporedite između pilećih komada. Poklopite i pecite u rerni zagrejanj na 200°C oko sat vremena.
4. U međuvremenu pripremite sos. Na otopljenom maslacu kratko propržite brasno. Dodajte 200 ml kokosovog mleka, so i biber pa uz stalno mesanje kuvajte na blagoj vatri dok se ne zgusne.
5. U preostalo kokosovo mleko umesajte secer, senf i sirce pa mesajte dok se lagano ne zgusne.





Pecena piletina s limunom

6. Obe smese pomesajte dok ne dobijete kompaktn sos.

Posluživanje

Pecenu piletinu s povrćem izvadite iz rerne, prelijte sosom i poslužite uz kuvani pirinac.

Savet

Sos mozete da poslužite i odvojeno.

Moja biljeska

