

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Piletina u sosu od piva i meda

Piletina u sosu od piva i meda

Pileći file prosušiti i peći na prethodno zagrejanom maslacu dok ne porumeni sa obe strane i bude pečen oko 80%.

Na ulju propržiti crni luk oko 2 minuta, dodati beli luk i med, nakon minut naliti pivom i dinstati još minut, dodati soja sos i nastaviti sa dinstanjem oko 2 minuta dok alkohol ne ispari. Od povrća i pirinča napraviti rižoto za prilog.

Na tanjir serviramo rižoto, postavimo meso, i prelijemo sosom od piva i meda. Serviramo uz prohladeno crno vino Božule.

Namirnice

200g pilećeg fillea

50g crnog luka

5g belog luka

50g meda

1dl piva

20g soja sosa

So

biber

Ulje

30g maslaca

Za prilog

100g pirinča

100g mešanog povrca(šargarepa, grašak,paprika)

So

biber