

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Lagane letnje pileće ćuftice u sosu Ala Banat

Lagane letnje pileće ćuftice u sosu Ala Banat

Priprema:

Pileći batak dobro prosušiti, odvojiti kožicu i samleti. U smešu dodati jaje, prezle, so, biber, beli luk, dobro umesiti i ostaviti da odstoji sat vremena. Maslac staviti na ploču da se otopi, dodati sitno seckanu mirođiju, propržiti manje od minut i dodati brašno, nastaviti sa mešanjem uz dodavanje hladnog mleka.

Ćufte dodati u pripremljen sos, i kuvati oko 20 minuta. Mladi krompir prosušiti iseci na kriške, ispržiti na vrelom ulju, začiniti. Krompir poslužiti na tanjir, naneti ćuftice i preliti sosom, servirati toplo.

PROČITAJTE JOŠ:



Piletina sa gamborima

Namirnice:

400 g mlevenog batka

100 g prezli

1 jaje

10 g belog luka

200 g mladog krompira

So

biber

100 g maslaca

3 dl mleka

30 g mirođije

So

biber