

Coq au Vin



 Jednostavan

Tjednima se pripremam skuhati ovo čuveno jelo francuske kuhinje, a kako je zahladilo, magla okovala pogled s prozora, ovaj topli tanjur prepun okusa, došao je na red. U prijevodu “Coq au Vin” je kokot/pijetao u vinu, a dok ne uhvatim nekog pijetla, savršeno će se uklopiti i piletina Mesnica Ravlić koja je uvijek na nekoj akcijskoj ponudi. Razlika između pijetla i piletine koju sam nabavila za ovaj recept je u dužini obrade i pripreme, jer je meso pijetla daleko žilavije pa ako vam se nekad potrefi kakav pijevac, čisto da si dodate minutaže, točnije sate. Nabavite bocu nekog francuskog burgundca ili crnog pinota i uživajte u pripremi ovog francuskog klasika.



Nasijecite na veće kolutove ili kocke mrkvu i celer, luk na četvrtine, a začinsko bilje zavežite u buketić. Složite narezanu piletinu u posudu, a između stavite nasječeno povrće. Sve zalijte vinom, dodajte buketić i žličicu papra u zrnu i poklopite. Ostavite na hladnom nekoliko sati, jer je piletina mekana i nema potrebe marinirati je cijelu noć kao pijetla.





Skuhajte temeljac od pilećih kostiju, možete i dan ranije kako bi si pojednostavili dan same pripreme. U zadnje vrijeme kuham pileći temeljac tako da prvo zapečem na suhoj površini kosti i ostatke loja i debele kože pa tek onda sve zalijem vodom i krenem kuhati. Volim tu punoću okusa koju dobijem karamelizacijom mesa i deglaziranjem. Luk obavezno pržim na plotni, kada je imam ili u suhoj tavi, jer to je pravilo br.1 iz kuhinje moje mame i bake kada se temeljac kuha.



Procijedite piletinu iz marinade. Povrće možete baciti, ali buketić sačuvajte. Tekućinu od vina marinade reducirajte na blagoj vatri. Ako se vino pjeni, pokupite pjenu s površine. Piletinu posušite papirnatim ubrusima. Slaninu narežite na sitne komade. Šampinjone režite ovisno o veličini, na četvrt ili pola, a ako imate sreće pa nađete one mini, idealno. Mrkvu narežite na kolutove. Lučice očistite i ostavite u originalnoj veličini. Ako ne možete nabaviti tako mali luk ili shallot, slobodno ga prepolovite ili raščetvorite. Češnjak režnje prepolovite. Ja za ovakva jela koristim gusenu posudu ("Dutch oven"), ali možete i običan lonac koji će stati u pećnicu. Pećnicu zagrijte na 190 stupnjeva. Temeljac neka bude spreman, zagrijan.



Popržite slaninu na suhoj posudi, dok ne postane skroz hrskava. Izvadite slaninu na stranu. Na masnoći od slanine zapecite šampinjone dok ne ispari sva tekućina iz gljiva. Izvadite i gljive na stranu. Dodajte malo maslaca pa zapecite piletinu (prvo stranu s kožom) dok se ne karamelizira s obje strane. Izvadite piletinu na stranu. Deglazirajte posudu s malo konjaka (ako imate onaj francuski, uh) kako bi pokupili komade zapečene kože i pilećeg mesa. Dodajte lučice i mrkvu, popržite, na kraju dodajte češnjak. Čim češnjak zamiriši, izvadite povrće na stranu. Dodajte maslac i napravite zapršku ("roux") s malo brašna. Zalijevajte zapršku reduciranim toplim vinom, pazite da vam se ne naprave grudice pa pomalo dolijevajte vino. Dodajte cca 0,5 litre toplog temeljca i onaj buketić začinskog bilja. Ostavite da sve zajedno prokuha pa dodajte piletinu i povrće, šampinjone i slaninu. Poklopite i pecite u pećnici na 190 stupnjeva, max 15 minuta, smanjite na 150 i pecite još 45 minuta.



Poslužite uz tostirani francuzer. Piletina će se razdvajati od kosti na dodir vilicom, a vi slobodno umaćite kruh u ovaj prefini umak i dojam će biti kompletan. Francuzi poslužuju i pire ili kuhani krumpir uz coq au vin, a ja sam samo dodala sjeckani peršin i čašu onog francuskog vina s početka priče

Dobar tek!

