

PILEĆI PAPRIKAŠ



 Simple

Ima puno tanjura, lonaca, stolova koje bih mogla nazvati “obiteljskim”, onim koje sam naslijedila predajom od bake i mame. No, u top 5 zasigurno ulazi ovaj lonac i jako sam sretna zbog toga jer je u pitanju jednostavan obrok, pristupačan svakome, kojeg baš guštam kuhati na štednjaku, ali i u kotliću na vatri, tamo u mojoj šumi.

Baka je govorila, ako nije prst “masti” na njemu, kao da nije Tada sam bila “zelena”, mlada i luda i to mi se (iskreno) gadilo, a danas skidam kožu i loj ne bi li je dodatno popržila s lukom i dobila tako dragocjenu masnoću koja znači život, koja znači “šmek”

Ovako je moja baka kuhala pileći paprikaš, ako imate bolji recept, kuhajte po svom i uživajte u okusima i mirisima krepkog lonca!

Sastojci:

- pilećina Ravlić- izrezana: batac, zabatak, leđa, krilo, bijelo meso s kosti
- 1 luk
- 1 žlica svinjske masti Ravlić
- 3 mrkve

- 1 do 2 korijena peršina
- 3 do 4 krumpira
- mljevena paprika
- 1 ljuta papričica
- sol, papar

Noklice:

- 1 jaje
- sol
- kap ulja
- brašno

Zagrijte lonac i masnoću pa dodajte nasjeckani luk i popržite dok luk ne poprimi zlatnu boju. Izrežite piletinu na komade, dodajte u lonac s lukom, promiješajte i kratko zapecite da se na kožu uhvati malo karamel boje, zalijte toplom vodom toliko da prekrije meso. Očistite korjenasto povrće i narežite na kolutiće pa dodajte u lonac nakon prvog vrenja. Ogulite krumpir pa ga narežite na kockice i dodajte u lonac, zalijte toplom vodom i pustite da se kuha cca 45 do 60 minuta. Dodajte žličicu do dvije mljevene paprike, promiješajte. Kuhajte na laganoj vatri. Ja uvijek dodam u lonac i 1 svježju papriku, po mogućnosti ljutu, ali to ostavljam vama na izbor.

Izmutite jaje pjenasto, dodajte sol i brašno, kap ulja i vode po potrebi te zamutite noklice.

Kada juha malo provri i reducira, čajnom žličicom pravite noklice i dodavajte direktno u paprikaš. Kada noklice isplivaju na površinu, posolite, probajte i definirajte okus.

Isključite paprikaš i dodajte nekoliko grančica peršin lista, zaklopite i ostavite bar 15 minuta prije posluživanja.

Dobar tek!









