

Bob varivo sa piletinom i povrćem



- 1 kg **bob**
- 8 pilećih krilaca (750g)
- 100 g [slanine](#)
- 1/2 dl maslinovog ulja
- 1/2 dl biljnog ulja
- 2 VŽ vegete
- 1/2 MŽ grubo drobljenog [papra](#)



- 200 g [krumpira](#)
- 150 g mrkve
- 200 g crvenog luka
- 1 manja mesnata crvena paprika
- 2-3 režnja češnjaka
- 2 VŽ lista [komorača](#)
- 2 VŽ lista peršina



Prije pripreme **variva od boba** sa povrćem i piletinom, pofurite **bob** vrućom vodom. Poklopite i ostavite da se **bob** ohladi. Tekućinu spremite na stranu, a **bob** oslobodite **opne**, tako da svaki **bob** malo zarezete i istisnite srce boba van.



Varivo od boba sa piletinom i povrćem spremamo na sljedeći način:

Na mješavini suncokretovog i maslinovog **ulja** poržite slaninu. Dodajte crveni luk i popirjajte dok ne uvene, te mu dodajte na kockice narezanu papriku i mrkvu. Promješajte. Primješajte sjeckani češnjak te začinite vegetom i paprom. Ponovno dobro promješajte. **Pilećim krilcima** razdvojite batke od ostatka te ih dodajte luku, mrkvi i paprici. Prodinšajte desetak minuta. Zalijte sa tekućinom kojom ste pofurili **bob**, toliko da sve bude prekriveno. **Pirjajte** odklopljneo uz povremeno mješanje 10 minuta.

U **složenac od boba** sada dodajte krumpir narezan na kockice te kuhajte (u ovisnosti jer krumpir maldi ili stari) daljnjih 10-15 minuta.

Na kraju dodajte **oljušteni bob** i ako je potrebno dodajte tekućine te na laganoj vatri kuhajte 15 minuta.

Na kraju u **bob sa piletinom i povrćem** dodajte sjeckani peršin i **list komorača**.

Složenac od boba sa povrćem i piletinom ostavite 15 minuta poklopljen te servirajte dok je još topao.

[Op. a] Ja **čistim bob** prije kuhanja budući da je opna, kao i kod svih **grahorica** zdrava, ali nažalost teže probavljiva. **Kuhate li bob zajedno sa opnom**, stavite ga u **varivo** od skroz na početku kuhanja. Kuhani **bob je brašnaste teksture**, pa ga ja kuham da je al dente inače imam osjećaj da jedem pire. Volite li ipak takav, **bob** stavite u **varivo** na sredini kuhanja.**[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com