

# Domaća pileća juha



- 700 g [pileće sitnine](#) \*
- 300 g pilećih želuca
- 2 l vode



- 300 g grincajg (zelenja za juhu; poriluk, mrkva, korjen celera, koleraba
- 1 VŽ peršina
- 10-tak zrna papra
- sol po ukusu
- 1 mali luk 50-70g

\* Sitnina za pileću juhu je skupni naziv sa dijelove pileta koji se koriste za juhe. Tu spadaju hrbati, vratovi, nogice.

Razlikujemo dvije vrste pilećih juha, i to pileću juhu skuhanu od sitnine i onu od pilećeg mesa.



Cijeli luk prepeći na otvorenom plamenu ili na tavici da omekani i počne crniti. To crno potom ogulimo. U hladnu vodu dodamo pileću sitninu i želuce, kao i zelenjavu za juhu te papar u zrnju. Ako imate peršin na stabljici u kuhanje stavite samo stabljike, list sačuvajte.

Nemojte kuhati peršinovo lišće u juhi, jer je ono nježno i nakon 20-tak minuta se raspadne i totalno izgubi okus.

Pileću juhu zakuhamo dok se ne pojavi pjena koju oberemo. Smanjimo vatru i pustimo da poklopljeno krčka. Povremeno oberemo pjenu.

Duljina kuhanja pileće juhe zavisi od sitnine, tj. starosti pileta/kokice. Ja kuham pileću juhu 70-80 minuta.

Gotovu pileću juhu procijedite te odvojite meso od povrća (sačuvajte samo ono povrće koje volite), ostatak bacite.

Juhu potom zakuhajte sa domaćim rezancima, te posolite i popaprite po okusu.

Dok zakuhavate rezance, počastite se kuhanim želucima i nogicama.

Na kraju dodajte u pileću juhu sjeckani peršin. Juhu od pećka servirajte vruću.

