

Fileki sa slanutkom i kobasicama | Fileki ala Galicija 06.04.2018

Fileki, tripice kuhane sa slanutkom, čičvardom, špekom i kobasicom je **originalno jelo iz španjolske** autonomne pokrajine Galicije.

Tamo se ovo **jelo od fileka** sprema i uz dodatak sušene krvavice imenom morcilla.



- 750 g [fileka, tripica](#)
- 150 g špeka
- 250 g chorizo ili debrecinke kobasice
- 100 g sušene krvavice (sao ako nađete)

- 700 g nezačinjene šašice (500 g paradajza iz konzerve)
- 1,2 l mesne juhe
- 1,5 dl maslinovog ulja
- 200 g suhog ili 500 g [slanutka, leblebije, čičvarde](#) iz konzerve
- 300 g luka
- 25 g 1 VŽ svinjske masti (ako je špek mastan onda bez masti)
- 15 g 3-4 češnja češnjaka
- 1 lovorov list
- 1 MŽ 1,5-2 g chilly suhi, tucani
- 1 MŽ 2,5 g suhog timijana 1 VŽ svježeg sjeckanog
- 1 VŽ sjeckanog peršuna
- 1 VŽ 5 g slatke paprike
- 1,5 VŽ soli (po okusu)

Nažalost ja za ovo **jelo od tripica i čičvarde** nisam našao sušenu krvavicu morcilla krvavicu (moja vlastita sušena krvavica je nažalost pre mekana i raspada se u kuhanju).

Nađete li je kojim slučajem zamjenite kobasicu sa 40% sušene krvavice.

Fileke ili tripice su obično već kod mesara očišćene i nije ih potrebno prije kuhati. Ako pak imate fileke koje treba iskuhati, napravite to kao i u [ovom receptu](#).

Slanutak namočiti dan ranije pa ga iskuhati u slanoj vodi, dva sata ili 20 min u ekspres loncu. Ja rađe kuham dulje, ali kod kuhanja mogu uvijek probati **čičvardu** da znam točno kada je gotov. Mora biti malo mekši od dente.



Temeljac za fileke ala galicija spremamo tako da prvo luk prepržimo do zlatne boje na mješavini maslinovog ulja i masti. Ako je špek masniji, odvojite masni od suhog dijela pa masni dio zapržite da pusti masnoću, izvadite van i dodajte maslinovo ulje. U tom sučaju je dodavanje masti nepotrebno.

Na zaprženi luk dodajte češnjak, popržite da zamiriši i zalijte sa nezačinjenom šalšom (zato ja šalšu uvijek spremem bez začina jer se može upotrijebiti za više jela).

Dodajte špek narezan na kockice (suhi i eventualno poprženi masni dio), lovor, slatku papriku, sol i suhi timijan (radite li sa svježim dodajte ga u **fileke sa slanutkm i kobasicama** tek na polovici kuhanja).

Prodinstajte da se špek počne topiti, desetak minuta uz stalno mješanje. Podlijemo sve sa mesnim temeljcem (dodajte eventualno i svježiji sjeckani timijan) i kuhamo 20 min. da se stvori **saft za fileke**.

Potom dodamo fileke, tripice narezane na pol cm debele trakice i prokuhamo, u ovisnosti o tvrdoći tripica 10-20 minuta.

[Op. a] U originalu se u ovo jelo stavlja chorizo kobasica, ja sam je zamjenio sa debrecinkom jer su obje jako aromatične. Također dolazi i morciĳa (vrsta tvrde krvavice). **[/Op. a]** Na kraju u ovo jelo od fileka, kobasica i slanutka dodamo sjeckani persin i narezane **kobasice debrecinke**.

Nakon dodavanja kobasice više ne kuhati, nego samo ostavimo poklopljeno 15 min da se još sve sjedini.

Fileki sa kobasicom i slanutkom na galicijski način su najbolji podgrijani nakon šta su se preko noći dobro sjedini svi sastojci u ovom **originalnom galicijskom jelu**.



www.moja-kuhinja.com