

Pileći paprikaš



- 2 kg piletine (ja sam uzeo batke i dobatke) može i cijelo pile te težine
- 1 kg crvenog luka
- 4-5 režnjeva češnjaka
- 350 g mrkve
- 300 g ajvara
- 1,5 l pasiranih paradajza (gustog sosa bez koštica)
- 0,5 l slatkog vrhnja (cream fresh)
- 1 dl bučinog ulja
- 5-6 VŽ Vegete
- 2 VŽ slatke mljevene paprike
- 2 VŽ koncentrata od rajčice
- 1 MŽ ljute mljevene paprike
- 1 prstohvat peršuna

Prije nego ste započeli sa samom pripremom znajte da je za dobar paprikaš osim dobrih sastojaka potrebno i dosta vremena, računajte sa 3,5 do 4 sata sve zajedno. Naravno nemorate stalno biti kraj lonca, ali nemojte se preračunati ako očekujete goste.



Pileće meso odvojite od suvišnih kosti i kože sa masnoćom, ne bacajte treba nam za kasnije..

Kosti stavimo u litru vode i dobro ih iskuhamo (ovo možete napraviti ili prije same pripreme ili za vrijeme dok se dinstaju luk), kad je juha gotova (prepoznat ćemo po žučkastoj boji) ocjedimo je i stavimo na stranu.



Kožice i masnoću lagano prepržite dok ne otpuste sav saft iz sebe **sl.1**, dobro ih istisnite i u masnoću dodajte bućino ulje. Na to ubacite nasjeckani crveni luk i narezanu mrkvu **sl.2**, promješajte i lagano dinstajte dok luk skroz ne omekša i počne se raspadati. Tada dodajte nasjeckani češnjak i koncentrat od rajčice **sl.3**. Kratko popržite samo da češnjak zamiriši.



Ostavite na stranu i lagano nagnite da bi se suvišna masnoća skupila u kraj **sl.4**, pokupite je i spremite na stranu za kasnije. Tako ocjeđeno povrće vratimo zakratko ponovno na štednjak i ugrijemo, dodajmo ajvar **sl.5** i kratko prodinstamo stavimo na stranu još jednom pokupimo suvišnu masnoću **sl.6** i podlijemo sve sa pilećom juhom skuhanom od odstranjenih kostiju (ili sami napravite cca. 1 litru juhe od kocke ili granula). Uzmite ručni mixer **sl.7** i sve dobro izpirajte **sl.8**



Ovako glatku masu vratite na štednjak i dodajte slatku i ljutu papriku, Vegetu i pasirani paradajz **sl.9**. Dobro promješajte **sl.10** i stavite na laganoj vatri uz povremeno mješanje kuhati oko 90 min.



Dok se sos kuha posvetimo se piletini **sl.11**. Nju ćemo kratko na jakoj vatri i na malo masnoće koju smo prije odstarnili i stavili na stranu, popržiti sa svih strana da bi se zatvorile pore na mesu. **sl.12** Meso dodamo u sos tek nakon šta je sos kuhao barem 90 min. Nakon još 20-30 min (ovisno o veličini narezane piletine) umutimo vrhnje **sl.13** (njega prije razmutite sa malo sosa u posebnoj posudi sastrane, da bi izbjegli stavranje grudica). Nakon šta ste umutili to vrhnje u sos i dodali peršun jelo je gotovo i maknite ga na stranu. Ostavite još jedno 30 min. mirovati i tad je spremno za posluživanje. Za prilog najbolje domaći žličnjaci (o tome čitajte u jednom od mojih sljedećih recepata) ili sve vrste rezanaca (tagliatelle) ili makaroni, fusili ostavljam vama na volju. Samo nedaj bože pire krumpir ili riža.



Dobar tek !

Umjesto piletine možete koristiti i teletinu, svinjetinu, postupak je skroz isti.

Tomek© www.moja-kuhinja.com®