

Pileći paprikaš v2 31.05.2015

Prije nego ste započeli sa samom pripremom **pilećeg paprikaša** znajte da je za dobar **pileći 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.



- 1,5 kg piletine (ja sam uzeo batke i dobatke) može i cjelo pile te težine
- 500 g crveni luk
- 2-3 (15 g) režnjeva bijelog luka
- 175 g mrkva
- 150 g [ajvara](#)
- 0,8 l pasiranih paradajza (gustog sosa bez koštica)
- 0,8 l [slatko vrhnje \(cream fresh\)](#)
- 1 dl bučino ulje
- 2-3 (30 g) VZ Vegeta
- 2 VŽ (15 g) slatka mljevena paprika
- 2 VŽ (30 g) koncentrata od rajčice
- 1-2 ljute papričica
- 1 VŽ peršuna



Najbolje **meso za pileći paprikaš** je **meso pijevca**, jer je malo čvršće nego kod pileta, pa se kod kuhanja manje raspada. **Pileće meso** odvojite od suvišnih kosti i kože sa masnoćom. Masnoću, kosti kože ne bacajte trebaju nam za kasnije.

Kosti (kost sa vrha batka i kost sa dna dobatka) stavimo u 1,2 l vode i iskuhamo u ekspres loncu 60 minuta (ovo možete napraviti ili prije same pripreme ili za vrijeme dok se dinstaju luk). Ako kuhate u običnom loncu, juha je gotova kada se kosti raspadaju ko papir, ocjedimo je i stavimo na stranu. Kožice i [masnoću](#) lagano popržite dok ne otpuste sav saft iz sebe, dobro ih istisnite i u masnoću dodajte [ulje od buće](#). Na to ubacite nasjeckani crveni luk, promješajte. Lagano dinstajte dok luk skroz ne omekša i ne počne se raspadati. Sve mora izgledati kao da je malo zagoreno, ali u tom zagorenom se kriju najbolje arome luka i ulja. To daje slatkasti okus. Na zdinstani luk dodajte ribanu mrkvu i prodinstajte 1-2 minute da mrkva omekani. Nemojte dodavati mrkvu skupa sa lukom, jer se zbog tekućine iz mrkve luk ne izdinstava kako treba. Na omekšalu mrkvu dodajte ajvar i koncentrat od rajčice. Prodinstajte opet da se ajvar i malo zapeče. Tada dodajte nasjeckani bijeli luk, kratko popržite samo da češnjak zamiriši.



Podlijemo sve sa [pilećom juhom](#) i [pasiranim paradajzom](#), dodamo ljute papričice, vegetu i crvenu mljevenu papriku. Dobro promješajte i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 45 minuta. Svakih 5-6 minuta sve dobro, do dna, promješajte. Uzmite štapni mikser i sve dobro izmiksajte.

[Op. a] Ja koristim ajvar umjesto svježih paprika (koja se stavlja po originalnom receptu), budući da je ajvar u stvari pečena paprika te si time šparam kupovanje paprike (u zimi kad je nema) te njeno naknadno čišćenje i dinstanje. [Op. a]



U izmikašno povrće i juhu za **pileći paprikaš** stavite pileće meso. Kuhajte daljnjih 30-45 (ovisno o mesu).

Također mješajte, do dna, svakih 5-6 minuta.

Umutimo vrhnje sa malo **umaka od paprikaša** u posebnoj posudi sa strane, da bi izbjegli stavljanje grudica. Umutite vrhnje u paprikaš i neka ključa 2-3 minute, dodajte peršin i pileći paprikaš je gotov. Maknite ga na stranu.

Pileći paprikaš ostavite još jedno 30 min. mirovati i tad je spreman za posluživanje.

Za prilog najbolje [domaći žličnjaci](#) ili sve vrste [tjestenine](#), ostavljam vama na volju. Višak se dobro smrzava.

Ako se meso pojede, smrznite samo umak pa nabrzinu izdinstate malo mljevenog mesa, umak iz škrinje gore i imate brzi i fini obrok.

Samo nedaj bože pire krumpir ili riža.

Uz **pileći paprikaš** pije se najbolje hladni gemiš od bijelog graševine.