

Pluća na kiselo - plućeca na kiselo

V.2 17.11.2014



- 200 g luka
- 3-4 češanja bijelog luka
- 350 g krumpira
- 3 VŽ [oštrog brašna](#)
- 2 VŽ mljevene crvene paprike
- 1,5 VŽ vegete
- 1 VŽ sjeckanog [peršinovog lista](#)
- 30 g masti ili 1 dl ulja
- 2 VŽ octa
- 1,5 l mesnog temeljca
- 1 [grincajg](#) (celer, luk, mrkva, koleraba)
- 1/2 MŽ [crnog papra](#) ili jedna chilly papričica
- 2 lovorova lista



- 500 g telećih ili svinjskih pluća
- Budući da **pluća na kiselo** nisu jelo koje svi vole, a i **pluća** se ne mogu uvijek naći kod mesara, ja kupim više te pluća skuham u dvije vode u vodi cca. 30 minuta, taman da izađe pjena.

Svinjska ili goveđa pluća ohladim, izvadim žile i hrskavice, narežem na komadiće ili trakice debljine pola i duljine 1 centimeter, porcioniram i smrzem.

Kad zatrebam, odmrznem porciju **plućeca** te ih još 30-45 minuta zakuham.

Inače ako radite sa svježim **svinjskim plućima**, potrebno im je oko 75 minuta laganog kuhanja. U prvih 40 minuta mjenjajte vodu dok ne izađe sva pjena.

[Savijet] Pripazite, svježija **svinjska i goveđa pluća** se za vrijeme kuhanja napuhnju na peterostruku veličinu pa prema tome uzmite veću posudu za kuhanje. Okusom su mi oboje ista, možda su goveđa tik bolja, ali samo ako pod goveđa dobijete neka od mlađe životinje (tele ili june). **[Savijet]**



Plućeca na kiselo budu najbolja kao ih radimo na mesnom temeljcu. Nemate li mesnog temeljca suhajte 1,5 litru juhe od korjenastog povrća, grincajga.

Na masnoći prodinstajte naribani ili sitno kosani luk dok ne posmeđi.

Narezana **svinjska pluća** posipajte brašnom, promješajte te sve skupa dodajte na dinstani luk. Posipajte crvenom paprikom, sjeckanim češnjakom i čili papričicom (ili paprom). Prodinstante da paprika i češnjak zamiriše.

Ako paprika, brašno i češnjak nisu dobro poprženi falit će na kraju nešto u okusu. Pazite vrijeme prženja između poprženo i pregoreno je jako kratko. Zato mješajte. Ovo je najbitnije za **okus kod plućeca na kiselo**. Podlijte temeljcem te dodajte lovorov list i vegetu. Kuhajte polupoklopljeno 20 minuta, da tekućina reducira na 2/3.

Krumpir nasjeckan na kockice dodajte zajedno sa octom i prokuhajte dok krumpir ne omekša, cca. 20 minuta.

Na kraju posipajte peršinom. Plućeca ne smiju biti gumena niti se smiju raspadati. Nešto kao al'dente kod tjestenine.



Meni najbolje odgovara kad odstoji kuhano preko noći.

Prije serviranja u [pluća na kiselo](#) dodajte još octa po okusu (mora biti stvarno kiselkast) te servirajte sa [kiselim krastavcima](#).

