

Špek fileki, tripice, škembići



- 500 g fileka
- 100 g sušenog špeka
- 300 g crvenog luka
- 2 češnja češnjaka
- 2 lovorova lista
- 1 VŽ sjeckanog peršina
- 1 VŽ mljevene slatke crvene paprike
- 1 MŽ mljevene ljute paprike
- 1 VŽ oštrog brašna *
- 4 VŽ prezli (krušnih mrvica)
- 1,5 VŽ vegete
- 1,5 dl bijelog vina
- 350 ml pasirane rajčice
- 20 g masti ili pol dl ulja



[Povrće za juhu, grincajg](#) sa 100 g mrkve

Imate li do pol kuhane fileke, skuhaite ih još dodatno u vodi sa povrćem (mrkvu izvadite nakon pola vremena kuhanja, mora biti još polu tvrda), te ih kuhane odmah ohladite u hladnoj vodi, juhu i mrkvu sačuvajte.

Fileke, tripice ili kako ih zovu još škembići moraju biti prije daljnje uporabe savršeno čisti i ne smiju imati nikakav loš miris, obično takve već kupimo. Ali sve jedno provjerite. Kod kupovine provjerite, tj. pitajte koliko dugo su fileki bili već kuhani. Zna se dogoditi da su kuhani do pola, ali i da su skroz kuhani, tako da ih morate dodati u umak skroz na kraju. Tripice su skroz kuhane kada narezanu trakicu možete zdrobiti laganim stiskom između palca i kažiprsta.



Na masnoći i slanini popržite luk i na kockice narezanu mrkvu iz juhe. pržite lagano dok luk ne posmeđi. Dodajte slatku i ljutu papriku te protisnuti bijeli luk. Prodinstajte kratko da češnjak zamiriši. Podlite sa bijelim vinom i prokuhajte da vino ishlapi. Podlite sa juhom toliko da juha prekrije sve za 5 centimetara. Dodajte vegetu i lovorove listove. Sve skupa kuhajte na laganoj vatri daljnjih 45 minuta, da se napravi gusti, reducirani umak. Na kraju dodajte na trakice narezane fileke i pustite da zakipi. Po potrebi zgusnite umak sa krušnim mrvicama. Pripazite sa krušnim mrvicama, nemojte dodati najedanput sve jer mrvice zgusnu tek nakon par minuta.

Dodavanjem tripica na kraju kuhanja izbjegavate situaciju da su se fileki iskuhali, ali da umak još nije gotov. Kad su škembići zakipili dodajte nasjeckani peršin. Ostavite na toplom sat vremena da se sve prožme.

Tripice, fileke, škembiće servirajte sa knedlima iz salвете ili uz pire krumpir, te obavezno sa kiselim krastavcima. Tko voli može fileke posipati i parmezanom.

