



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJA OBARA

*Piščančja obara je preprosto in slastno kosilo za vse dni v letu. Okusna, hranljiva in postrežena z mehкими domačimi žličniki.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

### ŽLIČNIKI

1 jajce

40 g stopljenega masla

80 g pšeničnega zdroba

### PIŠČANČJA OBARA

1 žlica olivnega olja

1 žlica masla

1 čebula

2 stebela stebelne zelene

2 večja korenja

2 stroka česna

1 čajna žlička svežega ingverja,  
naribanega

1 čajna žlička limonine trave  
(poljubno)

1 čajna žlička paradižnikovega  
koncentrata

1 piščančja prsa, brez kosti in kože

3 žlice moke

1250 ml jušne osnove ali vode

1 lovorov list, 1 olup bio limone, 1  
vejica timijana

### ŽLIČNIKI

V skledi premešamo razžvrkljana jajca in stopljeno (ohlajeno) maslo. Dodamo pšenični zdrob in premešamo, da dobimo gosto zmes. Postavimo v hladilnik za 10 minut, da se zmes nekoliko strdi. Z dvema žličkama oblikujemo zdrobov žličnik, ki ga previdno spustimo v lonec z vrelo, soljeno vodo. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka mase. Žličnike kuhamo 30 minut pri rahlem vretju. Nato odstavimo žličnike z ognja, pokrijemo lonec s pokrovko in pustimo stati v vodi 20 - 30 minut. Medtem pripravimo piščančjo obaro.

### PIŠČANČJA OBARA

Večji lonec z olivnim oljem in maslom pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo seseklano čebulo, na kolobarje narezano korenje in na kolobarje narezano stebelno zeleno. Med občasnim mešanjem pražimo 5 minut. Dodamo sesekljan česen, nariban ingver, drobno seseklano limonino travo (poljubno), paradižnikov koncentrat in začimbe (lovorov list, olup limone in timijan). Pražimo minuto, da sestavine prijetno zadišijo. K zelenjavi damo na kocke narezana piščančja prsa, premešamo in rahlo pražimo 5 minut, nato dodamo moko, občasno premešamo in pražimo še 5 minut.

### KUHAMO

Zalijemo z jušno osnovo, premešamo in počakamo, da obara zavre. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 35-40 minut pri šibkem vretju. Dodamo grah, cvetačo in na kolobarje narezano mlado čebulo. Kuhamo še 10 minut, nato dodamo limonin sok in solimo ter popramo po okusu.

### POSTREŽEMO

Žličnike odcedimo in jih razporedimo med štiri globoke

100 g graha, zamrznjenega ali  
svežega

krožnike. Čez krožnike prelijemo piščančjo obaro in  
postrežemo s sesekljanim peteršiljem.

100 g cvetače

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

1 mlada čebula

skleda

svež peteršilj

lonec s pokrovko

1 žlica limoninega soka

kuhinjski nož

rezalna deska