JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJA JUHA S ŠIROKIMI REZANCI

Piščančja juha s širokimi rezanci je ena najinih najljubših. Je polnega okusa, slastna in zelo blagodejno vpliva na telo. Obožujejo jo mali in veliki.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	2	URI
ČAS SKUPAJ:	2	URI 20 MINUT

PIŠČANČJA JUŠNA OSNOVA

1.5kg celega piščanca z drobovino

1 čebula

1/4 gomoljne zelene

2 korenja

1 steblo stebelne zelene

1/4 pora

1 mlada čebula (poljubno)

2 stroka česna

začimbe: 1 lovorov list, 1 vejica peteršilja, 1 vejica rožmarina, 1 vejica timijana, 1 žlička celega popra, 1 žlička soli

PIŠČANČJA JUHA

1 korenje

1 steblo zelene

1/4 gomoljne zelene

1/4 cvetače

1 lovorov list

100 g širokih rezancev

1/4 žličke nastrganega muškatnega oreha

PRIPRAVA PIŠČANCA

Piščanca vzamemo 30 minut pred kuhanjem iz hladilnika. Piščanca razkosamo, tako da dobimo dve nogi, dve peruti in dve polovici piščančjih prsi. Obrezane piščančje kosti narežemo na večje kose. Drobovino speremo pod hladno tekočo vodo.

OSMODIMO ČEBULO IN PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Globoko ponev Tefal (26 cm) damo na močan ogenj. Čebulo razpolovimo in s prerezano stranjo položimo v ponev. Počakamo, da čebula očrni, približno 2 - 3 minute. Dodamo preostalo zelenjavo (zeleni, korenje, por, mlado čebulo, česen), narezano na enakomerne kose (približno 3 cm). Ogenj zmanjšamo in zalijemo z 2 - 2.5 litri hladne vode.

SKUHAMO PIŠČANČJO JUŠNO OSNOVO

Dodamo začimbe in zelišča ter piščančje meso z drobovino in kostmi (brez prsi). Ogenj povečamo, počakamo, da mešanica rahlo zavre, nato ogenj zmanjšamo in z žlico poberemo iz površja nastale pene. Kuhalnico položimo čez lonec in pokrijemo s pokrovom, da pokrov ni čisto zaprt in para med kuhanjem uhaja. Kuhamo pri šibkem ognju brez vretja 1 uro 15 minut - 1 uro 30 minut, oziroma tako dolgo, da je piščančje meso mehko in kuhano.

PRECEDIMO

Ko je meso kuhano, ostranimo iz juhe piščančje noge in peruti in počakamo, da se rahlo ohladijo. Juho skozi veliko cedilo precedimo v lonec. Iz kosti poberemo meso, ostalo zavržemo. Meso iz piščančjih nog in peruti z dvema vilicama natrgamo v skledo.

NASVET

1 žlica svežega peteršilja, za postrežbo

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

Tefal globoka ponev 26 cm
rezalna deska
kuhinjski nož
cedilo
skleda

Juho ohladimo na sobno temperaturo in jo postavimo v hladilnik čez noč. Naslednji dan z žlico poberemo maščobo iz površja. Na ta način bo juha manj mastna in bolj bistra.

PIŠČANČJA JUHA

Pripravimo zelenjavo za juho. Korenje olupimo in narežemo na kolobarje, stebelno zeleno narežemo na tanke rezine, gomoljno zeleno olupimo in narežemo na manjše kose. V čist lonec damo precejano juho. Dodamo korenje, stebelno zeleno in gomoljno zeleno ter cvetačo narezano na manjše cvetke. Dodamo lovorov list in začinimo s soljo in poprom. Pristavimo na močan ogenj in počakamo, da juha skoraj zavre, nato ogenj zmanjšamo in dodamo piščančja prsa. Pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju (brez vretja) kuhamo 10 - 12 minut. Prsa vzamemo iz juhe in jih z vilico natrgamo.

POSTREŽEMO

V juho damo široke rezance in jih kuhamo po navodilih iz embalaže, približno 6 - 8 minut. Juho poskusimo in dodatno začinimo s soljo, poprom in nastrganim muškatnih orehom. Dodamo natrgano meso in premešamo, da se sestavine povežejo. Juho razdelimo med šest krožnikov in postrežemo. Poljubno posujemo s svežim peteršiljem.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.