



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJI PAPRIKAŠ

Piščančji paprikaš je hitra, enostavna jed, pripravljena v eni uri. Omaka je kremasta, zelo okusna in nad njo bodo vsi navdušeni.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

PIŠČANČJI PAPRIKAŠ

20 g masla

1 žlica rastlinskega ali olivnega olja

2 šalotki (ali čebuli)

400 g piščančjih beder

15 g sladke paprike v prahu

450 ml vode

20 g masla na sobni temperaturi

20 g moke

100 g kisle smetane

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

[Špecli \(Spaetzle\)](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

ponev

skodelica

kuhalnica

pladenj

ZAPEČEMO PIŠČANČJA BEDRA

Na ogenj postavimo večjo kozico oziroma litoželezno ponev. Dodamo maslo in olje. Piščančja bedra osušimo, solimo in popramo ter jih položimo v ponev. Dobro zapečemo z vseh strani, približno 5 minut. Pečena bedra prestavimo na pladenj.

KUHAMO

V isto ponev damo nasekljamo šalotko (ali čebulo), jo 2 minut pražimo pri šibkem ognju, nato dodamo sladko papriko v prahu in kuhamo 1 minuto, občasno premešamo. Piščančja bedra postavimo nazaj v ponev in zalijemo s 450 ml vode. Počakamo, da omaka zavre, nato pri šibkem ognju kuhamo 40 minut. Ponev pokrijemo s pokrovom.

PRIPRAVIMO PODMET

V skodelici premešamo in pregnetemo maslo in moko, da dobimo gladko, homogeno zmes (kot testo). Piščančja bedra vzamemo iz ponve in jih prestavimo na pladenj. V skodelico k maslu in moki dodamo eno zajemalko omake, premešamo, tako da ni grudic, nato pa dodamo še kisko smetano in še eno zajemalko omake, premešamo, da dobimo gladek podmet.

NASVET

[Podmet bo omako zgostil.](#)

OMAKA

Piščančja bedra in podmet (mešanico masla, moke, omake in kisle smetane) dodamo k omaki (ta naj bo na šibkem ognju) in med neprestanim mešanjem kuhamo približno 5 minut, da dobimo gladko, gosto omako. Pomembno je, da omaka ne vre, saj se bo drugače ločila in ne bo gosta in kremasta. Po okusu solimo in popramo.

NASVET

Omaka mora biti tako gosta, da pokrije zadnji del žlice.

POSTREŽEMO

Kuhan piščančji paprikaš razdelimo na krožnike in postrežemo. Odlično se paprikaš poda s špecli, širokimi rezanci, njoki ali pire krompirjem. Poljubno lahko postrežemo še z žlico kisle smetane. Dober tek.