



## 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

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 kislno 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.