



PIŠČANČJA OBARA Z ŽLIČNIKI



SESTAVINE ZA OBARO

- ✓ 800 g piščančjega mesa
- ✓ belo olje
- ✓ 2 čebuli
- ✓ koren zelene
- ✓ 3 stroki česna
- ✓ 3 večji korenčki
- ✓ 250 g graha
- ✓ 2 korena peteršilja
- ✓ 2 žlice moke
- ✓ 2 l piščančje jušne osnove
- ✓ 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- ✓ 2 lovorjeva lista
- ✓ poper, sol
- ✓ ½ žličke timijana
- ✓ ½ žličke majarona
- ✓ ½ žličke šetraja
- ✓ 1 ali 2 žlici kisa

SESTAVINE ZA ŽLIČNIKE:

- ✓ 5 jedilnih žlic pšeničnega zdroba
- ✓ 1 večje jajce
- ✓ sol po okusu
- ✓ 1 jedilna žlica olja

PRIPRAVA:

1. Korenje in zeleno operemo pod tekočo vodo in očistimo. Narežemo jo na poljubno velike kose. Česen in čebulo olupimo ter ju ločeno drobno nasekljamo.
2. V večjem loncu segrejemo 2 do 3 žlice olja. Na segreti maščobi na hitro popečemo kose piščanca. Nato meso poberemo iz lonca.
3. V lonec stresemo seseklano čebulo, pražimo jo, dokler ne postekleni, nato dodamo še česen in na kocke narezano korenje in zeleno. Vse premešamo in na kratko popražimo.
4. Dodamo še začimbe: majaron, timijan, šetraj in lovorjev list. Sestavine med mešanjem pražimo še 1 minuto, da prijetno zadišijo.
5. Dodamo dober ščepec soli, ščepec popra in 2 do 3 žlice moke.
6. Vse skupaj dobro premešamo, nato prilijemo piščančjo jušno osnovo. V juho stisnemo še paradižnikov koncentrat.
7. Dobro premešamo, nato v lonec vrnemo popečeno meso.
8. Obaro kuhamo pokrito približno 45 minut.
9. Proti koncu v juho dodamo grah.
10. Med kuhanjem obare pripravimo maso za žličnike. V posodo ubijemo jajce in ga z metlico zažvrkljamo ter dodamo še sol in 1 žlico olja. Nato dodamo še 5 žlič zdroba. Na hitro z metlico premešamo, da dobimo enotno, srednje gosto zmes. Zmes pokrijemo in pustimo stati približno 15 minut.
11. Ko je obara pripravljena, skuhamo še zdrobove žličnike. Z eno žlico (ki smo jo namastili ali namočili v kropu) zajamemo del mase, ki jo nato položimo v rahlo vrelo tekočino. Žličnik se bo kar sam ločil od žlice ob stiku z vročo tekočino.
12. Žličnike pokrito kuhamo približno 10 minut, da se lepo napnejo in zmečajo. Tekočina med kuhanjem žličnikov ne sme premočno vreti.
13. Po želji dodamo še žlico ali dve kisa.
14. Obaro serviramo v globokem krožniku in jo ponudimo skupaj z domačim kruhom.