

Ljubinkin rucak



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Piletina sa indijskim orahom:

- **1,2 kg**belog pileceg mesa
- **1**veca šargarepa
- **3** cenabelog luka
- **200 g**šampinjona
- **130 g**indijskog oraha
- **130 ml**soja sosa
- **3 kašike**paradajz pirea
- **5 kašika**gustina
- **1,5 kašika**jabukovog sirca
- **2 kašice**žutog šecera
- **1 kašica**aleve paprike
- **1/2 kašice**umbira u prahu
- **150 g**pecenog kikirikija
- **100 ml**vode
- biozacin
- biber

uftice u soja sosu:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1**manja glavica crnog luka
- **60 g**ljuspica soje
- **40 g**parmezana
- **3** cenabelog luka

- 1jaje
- 5 **kašik**aprezli
- 2 **kašike**iseckanog peršuna
- 1crvena paprika
- 1zelena paprika
- 160 mlsoja sosa
- 110 mlpasiranog paradajza
- 1 **kašicica**žutog šecera
- 1 **kašik**agustina
- 150 mlvode
- biozacin
- biber
- ulje

Prilog:

- bareni pirinac
- kupus salata sa rendanom šargarepom

Priprema

Ovo je, jedan, svecani, rucak koji je spremila moja zaova, Ljubinka. Ovako savršenstvo sastojaka na jednom mestu, do sada, nisam naišla, pa sam morala ovo jelo (iako ga ja nisam spremala) da podelim sa vama.

Piletina sa indijskim orahom: Piletinu iseci na kockice, srednje velicine, šargarepu iseci na polukrugove, šampinjone na listice a beli luk sitno iseckati.

Iseckanu piletinu zaciniti sa biberom i biozacinom, pa uvaljati u gustin. Staviti ulje da se ugrije, pa piletinu, iz nekoliko puta, ispržiti, da porumeni. Prženo meso izvaditi u dublji tanjir.

U drugi tiganj, na malo ulja propržiti iseckanu šargarepu. Kada šargarepa, malo, omekša ubaciti šampinjone i dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

U odgovarajucoj, dubljoj, posudi staviti soja sos, paradajz pire, iseckani beli luk, umbir, žuti šecer, jabukovo sirce i alevu papriku, pa sve dobro promešati. Zaciniti po ukusu, sipati 100 ml vode i staviti da prokuva, kako bi se svi sastojci sjedinili.

U tako pripremljeni sos ubaciti prženu piletinu i prženo povrce, dodati indijski orah i krupno iseckani kikiriki. Promešati i držati na toplom, dok se sprema drugo jelo.

uftice u soja sosu: Sojine ljuspice preliti vrelom vodom i sacekati pola sata. Crni i beli luk što sitnije iseckati, a papriku iseci na krupnije kocke.

U dublju posudu staviti mešano mleveno meso (svinjsko i junece), dodati obe vrste iseckanog luka, iseckani peršun, prezle, jaje, parmezan i dobro isceenu soju. Zaciniti po ukusu. Rukom zamesiti smesu, pa nauljenim rukama formirati male cuftice, velicine manjeg oraha.

uftice uvaljaj u brašno, pa ih isprži na vrelom ulju, da porumene sa svih strana. Izvaditi ih u tanjir. Posebno, na malo ulja, proprži papriku da omekša, pa je izvaditi. U dublju posudu pomešaj pasirani paradajz, soja sos, gustin i žuti šećer. Dobro promešati da se gustin rastvori, pa uliti 150 ml vode. Staviti šerpu na vatru da smesa provri. U provreli sos poreati cuftice i papriku i pustiti da krcka, na veoma tihoj temperaturi, 10-ak minuta.

U tanjir servirati : Na jednu stranu tanjira staviti jelo sa piletinom, na drugu stranu jelo sa cufticama a u sredinu bareni pirinac i salatu sa kupusom i izrendanom šargarepom.

Za neke posebne prilike treba se malo pomuciti, a kao rezultat se dobija ova, FANTASTNA, garnitura jela.

Savet