

Ljuta corba od škembica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kuvanje sirovih škembica:

- **1300 g** sirovih škembica
- **2500 ml** vode
- **malosoli**
- **malolista** celera
- **2** lovorova lista

Za corbu:

- **400 g** kuvanih škembica isecenih na trake
- **50 g** dimljene ili barene mesnate slanine
- **1 glavica** crvenog luka
- **3** cenabelog luka
- **2 kašike** mekog brašna
- **2 kašice** pinura ili paradajz paste
- **1/2 kašice** ljute paste od paprika
- **3 kašice** mlevene crvene paprike
- **malom** mlevenog bibera
- **2** lovorova lista
- **10-15** bibera u zrnu
- **malot** ucane ljute paprike
- **malolista** celera
- **malosoli**
- **malos** uvog biljnog zacina
- **600 ml** vode u kojoj su se kuvali škembici

- (sa koje se skine masnoca)
- **600 ml**vode

Priprema

Priprema sirovih škembica: Škembice oprati u vodi u koju ste dodali malo sirceta. Ako su škembici u jednom komadu iseci ih na vece parcadi.

Staviti škembice u expres lonac. Preliti ih sa 2500 ml vode, dodati malo soli, malo celerovog lista i 2 lista lovora.

Expres lonac zatvoriti i staviti na vatru srednje jacine i kuvati 40 minuta od vremena kada expres lonac pocne pištati. Kada popusti pritisak u loncu, expres lonac otvoriti, izvaditi škembice na cedilo i pustiti da se ocede i ohlade. Od 1300 g sirovih škembica dobila sam 800 g kuvanih škembica.

Ohlaene škembice seci na male trake.

Dok se škembici kuvaju pripremiti sastojke za corbu: Glavicu luka oljuštiti i sitno iseckati, te staviti u jednu posudicu do korišćenja. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati te staviti u drugu posudicu. U posudicu sa iseckanim belim lukom dodati 3 kašicice mlevene crvene paprike, 10 zrna bibera, malo mlevenog bibera, malo soli, malo vegete, malo tucane ljute paprike, malo iseckanog celerovog lista. U trecoj posudici pripremiti mešavinu pinura i ljute paste od crvenih paprika. Dimljenu ili barenu mesnatu slaninu iseci na sitne kockice.

Priprema corbe: U dublju posudu uliti ulja da pokrije dno te staviti na vatru da se ulje zagreje. Dodati sitno iseckan crveni luk i na laganoj vatri dinstati dok ne postane proziran. Na luk dodati kockice iseckane slanine i kratko propržiti dok slanina ne pusti sok. Zatim dodati 2 kašike mekog brašna malo propržiti te preliteri sa 600 ml. vode u kojoj su se kuvali škembici, 600 ml. vode, mešavinu belog luka i zacina te mešavinu pinura i ljute paste i lagano promešati da se sastojci sjedine. Kuvati na laganoj vatri, kada zavri dodati 400 gr. kuvanih škembica narezanih na trake i kuvati oko 20 minuta.

Savet

Kako je došlo ovo zahlaenje i kiša odluilila sam da napravim škembie, koje sam na moju sreću uspela nabaviti kod našeg mesara. Znam da mnogi nisu ljubitelji ovog jela koje u pravilu vole muškarci (nekada davno mnogi moji muški poznanici su išli u restorane na škembie jer im žene nisu htele spremati to jelo....možda zbog teškog mirisa prilikom kuvanja sirovih škembia). Prilikom kupovine sirovih škembia treba obratiti pažnju na boju (trebaju biti beli) i istou (da u porama nema prljavštine).