

Dži Dži Ja Ja Gambo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1celo pile iseceno na komade
- 1dimljena kobasica
- 3velika iseckana crna luka
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljebrašna
- 1crvena paprika, babura isecena na režnjeve
- 5 štapićacelera, sitno iseckanog
- 1Kašika Kajun zacina
- (ja sam koristila Greggs gotov zacina, a za vas koji ne možete nabaviti, napisacu sastojke) *1
- 1 (425 g)konzerva paradajza
- 2lista lorbera
- 1 lbistre supe
- (koristite vodu u kojoj ste kuvali piletinu)

Priprema

Pripremimo sastojke.

* Kajun zacina: 2 kašice soli, 2 kašice belog luka u prahu, 2 1/2 kašice aleve paprike, 1 kašica sveže mlevenog crnog bibera, 1 kašica crnog luka u rahu, 1 kašica kajen bibera, 1 1/4 kašice suvog origana, 1 1/4 kašice suvog timijana.

U velikom loncu skuvamo piletinu u slanoj vodi, oko sat vremena. Ocedimo i ostavimo sa strane. Dok se pile kuva pripremimo Roux. Na ulje dodamo brašno i mešamo na srednjoj temperaturi, dok brašno dobije lepu

cokoladnu boju. 20 do 30 minuta im je brašno gotovo, dodamo: celer, luk, piletinu, papriku, lorber i Kajun zacin i prodinstamo dok sve ne omekša , oko 45 minuta.

Dodamo paradajz, bistru supu i dimljenu kobasicu i povremeno mešajuci kuvamo još oko sat vremena,dok se sos dobro zgusne.

Ovako.

Savet

Ovaj recept je pravila moja drugarica i dozvolila mi je da ga objavim na blogu, jer ona nema svoj. Tako je dobar da sam morala da je pitam da ga objavim. Hvala joj. ***** Gambo! Odmah pomislite na Soul Food i Nju Orleans, odakle potie ovo jelo. Sama re Gambo je poreklom iz Afrike, a u prevodu znai bamija jer se esto sprema sa ovim povrem. Gambo ima bogatu istoriju , koja se proteže sve od 18 veka pa do danas. I naravno kao i svako uveno jelo , pravi se na mnogo naina. Ipak osnova svakog je gust Roux (sos koji se pravi od bistre supe i prženog brašna). Sve ostalo što se potom dodaje je stvar ukusa i regiona gde se priprema. Može biti od morskih plodova , piletine , kobasica ili kombinovano. I ja sam u svom receptu koristila bamiju jer je volimo.