

Berbere piletina sa socivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**sociva
- **3 šolje**vode
- **2 šolje**seckanog crnog luka
- **5 cena**sitnjenog belog luka
- **1 kašike**svežeg, rendanog umbira
- **1 šolja**šargarepe u kockicama
- **1 šolja**secenog paradajza
- **2 kašike**Berbere zacina
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **1 kašice**soli
- **6 komad**pileceg mesa, po izboru
- seckani peršun za garniš
- **3 kašike**Berbere zacina

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo crni i beli luk, šargarepu i umbir, oko 5 do 7 minuta. Dodamo 3 kašike Berbere zacina i dinstamo još 3 minuta. Dodamo 1 šolju sociva (nemojte koristiti socivo koje je prepolovljeno), paradajz, 3 šolje vode, so i poklopljeno na niskoj temperaturi krckamo oko 30 minuta.

U meuvremenu sa 3 kašike Berbere zacina, dobro utrljamo piletinu i ostavimo da stoji oko 15 minuta. Posolimo i pobiberimo, pa u tiganju propržimo jednu starnu oko 7 minuta, pa drugu oko 3 minuta. Sipamo u vatrostalnu

ciniju i pecemo u rerni na 200 stepeni C , oko 15 minuta.

Serviramo sa socivom, i garniramo sa sveže iseckanim peršunom. Umacemo INJERA, pljosnati hleb.

Savet

Sad kad smo napravili Berbere zain da ga isprobamo i u praksi. Pa isprobali smo i bili uzbueni kao mala deca kad dobiju neki poklon. To se samo mljackalo i uzdisalo za stolom. Tako ustvari uvek kad naemo na novu kombinaciju ukusa. Uz ovo smo pravili i Etiopijski pljosnat hleb injera, koji više lii na palainke. Teff brašno, smo ovde našli, mada ako kod vas u prodavnicama zdrave hrane nema onda ništa. Iako se sa Teff brašnom može kombinovati i belo i heljdino brašno ipak mora biti u sastojcima. No i da izostavite ovaj hleb ništa strašno jelo je i dalje preukusno. I samo da dodam veoma i vrlo ljuto! Recept za berbere zain možete nai u spisku mojih recepta kao i za Injera, pljosnati hleb.