

Jamajka piletina, pirinac i pasulj



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Sastojci piletina

- **800 g** piletine
- **2 kašike**voide
- **1/2 šoljes**irceta
- **2**Habanero cili
- **10 struk**amladog luka
- **4 cen**abelog usitnjenog luka
- **2 kašike**suvog timijana
- **2 kašike**ulja
- **4 kašice**mlevenog najgvirca
- **4 kašice**umbira u prahu
- **4 kašice**cimeta
- **2 kašice**oraščica
- **2 kašice**soli
- **2 kašice**crnog bibera
- **1 šolj**akecapa
- **2 kašike**smeeg šecera
- **3 kašike**soja sosa
- **1/2 šoljes**oka od limuna

Ostalo:

- **300 g**pirinca
- **1/2 šolje**крема od kokosa
- **300 g**sitnog braon pasulja

- 2 zelena luka, sitno iseckana
- 2 kašikesvežeg timijana
- 1/2 kašicenajgvirca u prahu
- 2 cenabelog usitnjenog luka
- 1 kašicicamlevenog crnog bibera
- 1,5 kašicicemorske soli
- 1 halapenjo cili papricica ili 2 obicne cili papricice
- 1 kašikesmeeg šecera
- 700 mlbistre supe

Priprema

Pripremimo sastojke. Ja ih nisam imala Habanero cili pa sam koristila sušene crvene cili.

Piletina: U blender stavimo sve zacine, dodamo sirce i sve dobro izblendamo. U dublju tepsiju poredjamo piletinu, sipamo na nju sok od limuna. Zatim prelijemo marinadom i dobro utrljamo u meso. Ostavimo nekoliko sati ili preko noci da se meso marinira.

Zatim premestimo u drugu tepsiju sa malo ulja i prelijemo malo marinade, pa pecemo u rerni koju smo predgrejali na 175 stepeni C, oko 50 minuta. Serviramo uz pirinac i pasulj. Ovakvu piletinu možete staviti i na BBQ.

Pirinac i pasulj. Pasulj potopimo u vodu pa ostavimo nekoliko sati da malo nabubri. Ocedimo. Propržimo luk, dodamo ostale zacine, pa pirinac i pasulj, nalijemo bistru supu i krckamo sve oko 15 minuta. Dobro rastresemo viljuškom, pospemo malo timijana.

Ovako.

Savet

Jamajka, divno ostrvo koje naravno ima svoje specijaltete, sa divnim karibijskim zainima. Ja sam od jednog kuvara, prijatelja dobila oko 11 teglica zaina, koje on sam pravi, pa sam naravno probala prvo one koje nisam imala do sada. Drugi deo recepta ima originalno preveden naziv jamajskog jela mada se u nazivu spominje grašak, ipak se radi o pasulju. Nisam sigurna zašto su izabrali da grašak zovu pasulj. Ako sledite recept koji sam prenela kao da nemate taj zain gotov, dobiete isti rezultat.