

Esekerski ajngemahtec



 Jednostavan

Ajngemahtec juha kulturni je zagrebački obrok, no i mi Slavonci konja za trku imamo. Možda nemamo purgerski recept, ali eseckerski prenosimo s generacije na generaciju i ponosno ga poslužujemo. Šalu na stranu, ova šarena juha obožavana je za našim stolom i ja je pravim kako su me baka i mama učile, a sada da li je to baš po knjigama, ne znam, a i nije me previše briga jer toliko je ukusna i mirisna da će svaku teoriju pobiti i razoružati gladno nepce.

Sastojci:

- 400g piletine Ravlić (zabatak, file, leđa s kožom)
- maslac
- 1 manja glavica luka
- 4 mrkve
- 2 korijena peršina
- manji korijen celera
- grašak (svježi ili zamrznuti)
- papar u zrnju
- sol

– peršin list

– taranica

Narežite piletinu na manje komade, kožu skinite, a kosti sačuvajte. Nasjeckajte luk i popržite na zagrijanom maslacu do zlatne boje, dodajte kožu i kosti, popržite sve zajedno. Za to vrijeme nasjeckajte povrće na kockice, kolutiće, kako vam drago. Pileća koža će pustiti dodatnu masnoću, a kosti dati poseban “šmek”. Dodajte nasjeckano pileće meso, kratko popržite do zlatne boje pa dodajte i povrće. Sve zajedno popržite na masnoći pa zalijte toplom vodom toliko da prekrije povrće i meso. Kuhajte na laganoj vatri, povremeno dolijevajući toplu vodu.

Dovoljno je kuhati 1h. Dodajte taranicu (ako volite, možete napraviti i noklice), posolite. Kada je taranica skoro kuhana, isključite i dodajte šaku nasjeckanog lišća peršina i ostavite 15ak minuta prije posluživanja kako bi se taranica do kraja skuhalo, ali ostala “al dente”.

Dobar tek!

