

Tingul (pileći paprikaš)

NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME

> 60 min

BROJ PORCIJA

4 osobe

Sastojci

650 g K Plus pileći batak i zabatak

30 ml K Plus ekstra djevičanskog maslinovog ulja

500 g K Plus svježih njoki od krumpirova tjesteta

3 glavice ljubičastog luka

3 naribane mrkvice

20 g korijena celera

1 češnjak češnjaka

35 dl bijelog vina

200 g K Plus pelata

2 Garden Good suhe šljive

1 žlica slatke dimljene paprike

2 lovorova lista

sol, papar, šećer po ukusu

Nutritivne vrijednosti



Tingul na slici pripremila je Ella Dvornik-Pearce u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta #skuhanodoma* koju možete pogledati na našem YouTube kanalu.

Recept by Ella

Pripremite veliki lonac i u njega dodajte maslinovo ulje, dovoljno da pokrije dno posude.

Na sitno narežite ljubičasti luk kako bi se stvorila podloga jer se u tingulu ne koristi zaprška niti brašno. Nakon što luk dobije boju dodajte zdjelicu naribane mrkve. Zatim u lonac stavite zabatak i batak pa pirajte na laganoj vatri 35 do 40 minuta.

Za dodatnu gustoću najčešće se dodaje 1 dl bijelog vina, no za dodatnu sočnost može se dodati i do pola boce vina od 0.75 L.

Zatim dodajte naribani korijen celera, jedan režanj usitnjjenog češnjaka, žličicu slatka paprika i 200 g pelata. Za dodatnu mekoću i sočnost, dodajte 2 suhe šljive i 2 lovorova lista.

Poklopiti i ostaviti na laganoj vatri pola sata i pustite da vino ispari.

Začinjite po želji, solju i paprom. Kasnije se dodaje i šećer kako bi umanjila kiselost jela u kojem su vino i šljive. Po vlastitom ukusu, umak možete kuhati i do sat vremena i tada tingul u potpunosti izgubi kiselost, a meso bude toliko sočno da se može rezati žlicom.

Za to vrijeme skuhajte njoke, prema uputama na pakiranju.

Po želji, prilog može biti i krumpir, palenta ili neka druga vrsta tjestenine.

Video recept pogledajte u zabavnoj kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* na našem YouTube kanalu.

Dobar tek!

