

Bećar sa piletinom i orasnice

Bećar sa piletinom

4 bataka
3 glavice crnog luka
1 praziluk
5 čenova belog luka
1 paškanat
 $\frac{1}{2}$ glavice celera
2 šargarepe
2 paradajza
1 ljuta paprikav 2 slatke paprike
so
biber
1 kašika suvog začina
3 lovorova lista
ulje

Zaprška

1 kašika brašna
 $\frac{1}{2}$ kašike slatke začinske paprike
malo vode

Orasnice

150 g šećera
200 g oraha
1 kašika džema od šipurka
2 kesice vanilin šećera
margarin za premazivanje modle

Način pripreme

1. Luk i praziluk iseći sitno i propržiti na ulju u šerpi odgovarajuće veličine. Dodati seckani beli luk, korenasto povrće, papriku, ljutu papričicu i paradajz. Začiniti i ostaviti da se krčka 15 do 20 minuta. Dodati piletinu i kuvati dok meso ne omekša, oko 40 minuta.
2. U manjoj posudi pomešati brašno i papriku sa vodom da se dobije gusta smesa bez grudvica.
3. Pred kraj kuvanja dodati zapršku i ostaviti da se kuva još 10 minuta. Služiti toplo.
4. Za orasnice otopiti šećer, a kada dobije karamel boju skloniti sa vatre i sipati krupno seckane orahe i vanilin šećer. Na kraju u masu dodati 1 kašiku džema od šipurka. Promešati i presuti u modlu prethodno premazanu margarinom i ohlađenu u frižideru. Ostaviti da se orasnice prohlade i seći na kriške.