

# Crna krtica iz Oaksake

## Pileća supa

1 pile  
150 g šargarepe  
1 glavica crnog luka  
1 list lovora  
2 kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera

## Crna krtica iz Oaksake

1 pile iz supe  
75 ml suncokretovog ulja  
2 žute paprike šilje  
1 crvena paprika šilja  
50 g halapenjo paprika  
50 g habanero paprika  
50 g čili paprika  
2 manja zelena paradajza  
1 glavica crnog luka  
3 čena belog luka  
2 paradajza  
3 tortilje  
1 kifla  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice majčine dušice  
2,3 zrna crnog bibera  
2,3 klina karanfilića  
1 kašičica origana  
20 g blanširanih badema  
15 g oljuštenog kikirikija  
15 g semena susama  
15 g semenki bundeve  
20 g suvog grožđa  
20 g crne čokolade

## Za prženje pirea

2 kašike svinjske masti  
1 kašičica soli  
1 kašičica šećera  
1 l pilećeg bujona

## Način pripreme

Skuvati pile zajedno sa isečenim lukom i šargarepom, začiniti listom lovora

solju i biberom. Dobijeni bujon sačuvati za dolivanje.

U tiganju zagrijati ulje. U njemu prvo propržiti žutu, a zatim dodati crvenu papriku, sečenu na trake. Kad su paprike skoro pržene dodati sve tri vrste ljutih papričica, sitno seckane, i zeleni paradajz sečen na četvrtine. Kad se sve paprike i paradajz proprže, prebaciti ih u manju posudu sa ključalom vodom i kuvati 5 do 10 minuta. U istom tiganju propržiti luk sečen na rebarca i zgnječene čenove belog luka. Kad se luk proprži dodati prethodno blanširan paradajz, oljušten i isečen na komade. Dodati odlomljene komade tortilje i kifle i naliti bujonom koji je prethodno pripremljen sa piletom, lukom i šargarepom. Dodati i bademe, kikiriki, susam, seme bundeve, suvo grožđe i crnu čokoladu. Začiniti sa origanom, majčinom dušicom, karanfilićem, biberom i cimetom. Sve zajedno promešati, vratiti paprike koje su se prethodno pržile i kuvale. Izblendati smesu štapićem mikserom i provući je kroz cediljku kako bi masa ostala glatka. U zagrejanj masti pržiti dobijeni pire. Dodati šećer i so po ukusu i 100 ml pilećeg bujona. Kuvati 15 minuta. Dodati kuvano meso iz supe, uz povremeno dodavanje bujona. Dinstati 20 do 25 minuta da se ukusi spoje. Ako je smesa previše gusta, po potrebi dodati još bujona. Dekorirati seckanim ljutim papričicama.

#### **Makarone u sosu od spanaća po receptu Fride Kalo**

300 g testenine cornetti creste  
500 g svežeg spanaća  
2 crvene ljute papričice  
50 g margarina sa maslacem  
4 kašike brašna tip 400  
500 ml mleka  
50 ml neutralne pavlake  
 $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u granulama  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mešavine začina za meksički čili  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
40 g parmezana

#### **Način pripreme**

U dublju šerpu staviti vodu za testeninu da proključa, testenina se ne mora skuvati do kraja, jer se posle peče. Spanać očistiti i skuvati, ocediti ga i sitno iseckati. Takođe, iseckati i dve čili paprike. Za bešamel sos staviti margarin sa maslacem da se otopi i ugreje, dodati četiri kašike brašna. U mleko dodati neutralnu pavlaku i začine. U proprženo brašno dodati začinjeno mleko i kuvati dok se ne dobije kompaktni sos. Kada se skuva, dodati iseckani spanać i ljute paprike. U tepsiju za pečenje staviti testeninu sjedinjenu sa belim sosom, posuti parmezanom i staviti u rernu da se zapeče, 15 minuta na 200°C. Dekorirati ljutim papričicama.