

# Etiopski tanki hleb i pileći gulaš

## Etiopski tanki hleb (Injera)

½ čaše ovsenih mekinja  
½ čaše ražanog brašna  
½ kašičice sode bikarbone  
½ kašičice krupne morske soli  
2 čaše vode  
3 kašike jogurta  
1 kašičica sirćeta  
1 kašika suncekrotovog ulja

## Način pripreme

Pomešati prvo suve sastojke, a zatim dodati vodu, jogurt i sirće. Masa treba da bude gusta, ali i tečna. Peći u zagrejanom i podmazanom tiganju. Peći samo sa jedne strane, kada postane suva, pokriti poklopcem i peći oko 1 minut.

## Etiopski mix začina – Berbere

4 mahunarke kardamoma  
1 kašičica semena piskavca  
1 kašičica korijandera  
1 kašika bibera u zrnu  
1 kašičica karanfilića  
2 kašičice čilija sa morskom soli  
2 kašike mlevene slatke paprike  
1 kašičica đumbira

## Način pripreme

Kardamom izvaditi iz mahune i tostirati sa piskavcem, korijanderom, biberom i karanfilićem. Ohladiti i usitniti u avanu. Dodati preostale sastojke, sjediniti. Ovako pripremljena mešavina može se čuvati u tegli do 3 meseca.

## Etiopski pileći gulaš sa jajima (Doro Wat)

½ pileta (oko 600 g)  
10 glavica crnog luka  
4 kašike suncokretovog ulja  
3 čena belog luka  
1 kašika meda  
6 jaja  
½ kašike berbere  
1 kašičica kuhinjske soli

## **Etiopski mix začina – Berbere**

4 mahunarke kardamoma  
1 kašičica semena piskavca  
1 kašičica korijandera  
1 kašika bibera u zrnu  
1 kašičica karanfilića  
2 kašičice čilija sa morskom soli  
2 kašike mlevene slatke paprike  
1 kašičica đumbira

### **Za serviranje**

1 enždera  
 $\frac{1}{2}$  veze peršuna

### **Način pripreme**

Piletinu staviti u posudu i sipati toliko vode da se prekrije meso. Luk ugrubo iseckati u blenderu. U veliku šerpu dodati ulje i luk, dinstati 30 minuta poklopljeno na slaboj vatri uz povremeno mešanje. Dodati berberu i sitno seckani beli luk. Dinstati još 30 minuta. Dodati kuvanu piletinu, med i so. Dodati još malo vode. Dinstati 1 sat dok ne omekša piletina. Jaja tvrdo skuvana, oljuštiti, dodati u šerpu sa piletinom. Na pripremljeni enžderu sipati sos, parče piletime, tvrdo kuvano jaje i posuti peršunom.