

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 piletine, tvrdo kuvano jaje i posuti peršunom.