

Nigerijska čorba od kikirikija i crveni pirinač

Nigerijska čorba od kikirikija – Groundnut soup

4 pileća karabataka
240 g kikiriki putera
400 g paradajz pelata
125 g baby spanaća
2 čaše vode
6 kašike suncokretovog ulja
2 glavice ljubičastog luka
2 čena belog luka
1 čili papričica
2 lovorova lista
1 kašičica kuhinjske soli

Način pripreme

U šerpi ugrijati 4 kašike ulja, ubaciti piletinu i ispržiti je sa svih strana. Dodati vodu, lovorov list i so. Dinstati poklopljeno 30 minuta, dok piletina ne omekša. Ljubičasti i beli luk, čili i paradajz izmiksati grubo u blenderu. Francuskom kašikom izvaditi meso iz lonca, dodati kikiriki puter, luk, izmiksovanu masu iz blebdera i 2 kašike ulja. Kuvati 10 do 15 minuta na srednjoj vatri, mešajući povremeno dok se sos zgušnjava. Vratiti piletinu u šerpu, dodati spanać i kuvati nekoliko minuta na tihoj vatri.

Crveni pirinač – Jollof

800 g basmati pirinča
750 ml bujona
1 glavica ljubičastog luka
3 kašičice paradajz paste
1 kašičica majčine dušice
1 kašičica mlevenog đumbira
1 kašičica kumina
1/2 kašičice crnog mlevenog bibera
2 kašike ulja
2 kašičice kuhinjske soli

Sos

400 g pelata iz limenke
1 glavica ljubičastog luka
2 čena belog luka
1 čili papričica
1 crvena paprika

Dekoracija

svež peršun

Način pripreme

Na vrelo ulje staviti jednu glavicu sitno seckanog ljubičastog luka. Smanjiti vatru i dinstati luk. U dinstani luk dodati paradajz pastu i kratko pržiti na tihoj vatri oko 2 minuta.

U blenderu izmiksati 1 glavicu ljubičastog luka, 2 čena belog luka, 1 čili papričicu i 1 crvenu papriku i paradajz pelat. Ovu masu dodati u šerpu. Poklopiti i nastaviti kuvanje 10 – 15 minuta.

Pirinač isprati u toploj vodi. Dodati pirinač, začine i bujon. Po potrebi dodati vodu ili još bujona. Dobro promešati. Poklopiti lonac i kuvati na slaboj vatri 15 – 20 minuta dok pirinač ne upije svu vodu. Doterati ukus sa solju i biberom. Ostaviti da odstoji oko 10 minuta. Posuti svežim peršunom.