

# 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.