

Piščančja kremna juha

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 8 oseb)

1 kg piščančjih stegen brez kože (iz proste reje)

1 žlica olja

3 dl suhega belega vina

2 veliki čebuli

4 stebela stebelne zelene

2 majhna pora

2 korenčka

2 vejici timijana

2 lista lovora

½ žličke popra (belega ali črnega, po želji)

1 žlička soli

1 žlica moke

3 dl smetane za kuhanje

lističi timijana za posip



Priprava:

1. Jušno zelenjavo očistimo, po potrebi olupimo in narežemo na večje kose. Piščančja stegna položimo v veliko kozico z neoprijemljivim dnom in jih na nizki temperaturi nekaj minut pražimo, da spremenijo barvo. Večkrat jih obrnemo. Meso lahko pražimo tudi brez olja, če je temperatura dovolj nizka. V kozico vlijemo vino, zvišamo temperaturo in hitro prevremo, da alkohol izhlapi. Dodamo jušno zelenjavo, dišavnice, sol in poper. Zalijemo z 2 l vrele vode, kozico pokrijemo in kuhljamo približno 45 minut, da se meso in zelenjava skuha do mehkega. Iz juhe vzamemo lovor in timijanove vejice, nato pustimo, da se juha hladi pol ure.
2. Iz ohlajene juhe vzamemo stegna in meso ločimo od kosti. Prihranimo 15 dag mesa, preostalo meso pa vrnemo v juho. Jed gladko zmešamo s paličnim mešalnikom in vrnemo na ogenj.
3. Smetano zmešamo z žlico moke in nekaj zajemalk juhe, nato zmes vlijemo v preostalo juho. Ob stalnem mešanju jo zavremo, da se zgosti. Po potrebi jo lahko še enkrat zmešamo s paličnim mešalnikom. Prihranjeno meso sesekljam in vmešamo v juho, pred postrežbo pa jo posujemo s timijanovimi lističi.