

Tingul (pileći paprikaš)



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

650 g K Plus pileći batak i zabatak
30 ml K Plus ekstra djevičanskog maslinovog ulja
500 g K Plus svježih njoki od krumpirova tijesta
3 glavice ljubičastog luka
3 naribane mrkvice
20 g korijena celera
1 češanj češnjaka
35 dl bijelog vina
200 g K Plus pelata
2 Garden Good suhe šljive
1 žlica slatke dimljene paprike
2 lovorova lista
sol, papar, šećer po ukusu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tingul na slici pripremila je Ella Dvornik-Pearce u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* našem YouTube [#skuhanodoma](#) koju možete pogledati na kanalu

Recept by Ella

Pripremite veliki lonac i u njega dodajte maslinovo ulje, dovoljno da pokrije dno posude.

Na sitno narežite ljubičasti luk kako bi se stvorila podloga jer se u tingulu ne koristi zaprška niti brašno. Nakon što luk dobije boju dodajte zdjelicu naribane mrkve. Zatim u lonac stavite zabatak i batak pa pirjajte na laganoj vatri 35 do 40 minuta.

Za dodatnu gustoću najčešće se dodaje 1 dl bijelog vina, no za dodatnu sočnost može se dodati i do pola boce vina od 0.75 L.

Zatim dodajte naribani korijen celera, jedan režanj usitnjenog češnjaka, žličicu slatka paprika i 200 g pelata. Za dodatnu mekoću i sočnost, dodajte 2 suhe šljive i 2 lovorova lista.

Poklopite i ostavite na laganoj vatri pola sata i pustite da vino ispari.

Začinite po želji, solju i paprom. Kasnije se dodaje i šećer kako bi umanjila kiselost jela u kojem su vino i šljive. Po vlastitom ukusu, umak možete kuhati i do sat vremena i tada tingul u potpunosti izgubi kiselost, a meso bude toliko sočno da se može rezati žlicom.

Za to vrijeme skuhaite njoke, prema uputama na pakiranju.

Po želji, prilog može biti i krumpir, palenta ili neka druga vrsta tjestenine. Video recept pogledajte u zabavnoj kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* na našem YouTube kanalu.

Dobar tek!