

Zlevka z omako iz piščanca in zelenjave (20 porcij)
Mala šola kuhanja, 14.3.2017, Zagreb

Zlevka:

Sestavine

1500 g sveži sir
6 jajc
600 g jogurta
600 ml vode
300 ml olja (sončničnega ali olivno olje)
540 g koruzne moke
360 g koruznega zdroba
9 kom prašek za pecivo
3 žlice soli

Postopek

Vzamemo eno veliko plastično ali kovinsko posodo (pazi, da je posoda dovolj velika) in jo postavimo na mizo. V to posodo bomo dodajali sestavine. Prvo dodamo sveži sir, 6 jajc, 600 g jogurta, 600 ml vode, 300 ml olja, 540 g koruzne moke, 360 g koruzne, 9 vrečk praška za pecivo in 3 žlice soli. Z mikserjem zmešamo vse sestavine, da bo zmes gladka in brez grudic. Vlijemo zmes v pekač in pečemo 20-30 min, Na 200 stopinj pečemo do zlato-rumene barve.

Omaka iz piščanca in sadja:

Sestavine

300 g čebule
1.5 kg piščančjega fileja
1.5 kg zelenjave (sveža ali zmrznjena)
2 žlici soli
½ žlice popra
300 g paradižnik
300 ml kislá smetana
150 ml olja
Voda po potrebi

Postopek

Čebulo očistimo, narežemo na drobno, segrejemo posodo v kateri bomo pripravili omako in vlijemo 150 ml olja ter dodamo narezano čebulo, pustimo nekaj minut, da čebula postane mehka. Piščanca narežemo na trakove in ga dodamo v posodo in ko piščanec postane bel dodamo 2 žlice soli. Paradižnike narežemo in jih dodamo v posodo. Dodamo cca. 1 kozarec vode in pazimo na količino vode, da zmes ni prerodka. Pustimo, da se kuha 20 min, nato dodamo mešanico zelenjave in ko se zelenjava zmešča dodamo kisló smetano. Pustimo še nekaj minut, da se vse poveže. Na koncu preverimo okus in posolimo po potrebi.

Zlevko serviramo na plitvem krožniku in prelijemo z omako. Potresemo sir po želji.