



Slovenië

Piščancja obara

Stoofschotel van kip

2 el. olie
1 kleine ui
1 kip
een halve koolraap of knolselder
1 wortel
1 pastinaak
2-3 aardappelen
zout en peper
2 dl. zure room
1 el. bloem

Snij de kip in stukken, of laat de slager dat doen. Was ze en dep ze droog.

Pel de ui en snipper hem. Snij de wortel, de pastinaak, de aardappelen en de koolrabi in blokjes.

Bak de ui in de olie tot ze glazig wordt. Doe er de stukken kip bij, bestoos het royaal met zout en peper bak tot het vlees aan alle kanten mooi goudbruin is. Dat zou zo'n 5 minuten moeten gaan duren.

Breng ondertussen een liter water aan de kook in een pan of een snelkoker.

Meng ook nog even de room met de bloem tot een glad mengsel.

Doe de groenten bij de kip als die mooi gekleurd is, en schep het om. Als de groenten goed heet zijn, giet je het room-bloemmengsel erover. Schep het nog eens om, zodat alles bedekt is. Dan gaat het kokende water erbij. Goed doorroeren, afdekken en laten pruttelen tot het allemaal gaar is, dat moet in een goed half uur toch zeker kunnen.

Opdienen met b.v. rijst, of met ajdovi žganci.