



Perad.

Selhana (dimljena) kokoš.

Sastojci: 1 kokoš cca 3,5 kg, 500 g hajdinske kaše, 200 g glijiva (vrganj, pečurka), 2 dcl kiselog vrhnja, 100 g brašna, 10 g crvene paprike, 2 lovorova lista, 50 g luka, 50 g masti, sol.

Dobro nasoljena kokoš ostavi se 2 - 3 dana u rasolu. Zatim se tri dana lagano dimi i nakon toga kuha.

Hajdinska kaša lagano se se kuha u slanoj vodi s dva lovorova lista dok ne postane mekana. Vrganji se očiste, na ploške i malo prokuhaju. Na masti se proprži luk dok ne porumeni, dodaju se crvena paprika, vrganji i lagano se dinsta. U vrhnju se razmuti brašno i zaliju vrganji te još malo prodinsta. Kuhana kokoš nareže se na komade, obloži hajdinskom kašom te se prelije umakom od vrganja.