



Pileća juha s calestinom od Varaždinskog zelja



Pileća juha

1 kg piletine
3 mrkve
1 luk
1 korijen peršina
5 dag korjena celera
½ poriluka
Papar u zrnu
Sol



Priprema: Piletinu blanširamo i stavimo kuhati s korjenastim povrćem u hladnu vodu i kuhamo na laganoj vatri, dok piletina ne omekša, zatim juhu procijedimo.



Calestino od kupusa

20 dag glatkog brašna
3 dcl mlijeka
1 jaje
5 dag blamširanog zelja (može zeleno ili crveno) sitno sjeckano
Sitno sjeckani peršin, sol i papar po potrebi
Ulje za prženje oko 0,3 dcl



Priprema: Od navedenih sastojaka napravimo smjesu za slane palačinke, ispečemo ih na uobičajan način, zatim palačinke zarolamo i narežemo na 0,5 cm debljine te serviramo neposredno prije posluživanja u pileći temeljac i ukasimo sitno sjeckanim peršinom. Ovako pripremljene slane palačinke mogu se pržiti u dubokoj masnoći (fritati), zatim staviti na papirnati ubrus da se ukloni višak masnoće i serviramo uz juhu.



Za vegane: Ova juha može biti i u veganskoj varijanti, umjesto pilećeg temeljca stavite temeljac od povrća. Calestino smjesu možete napraviti da izostavite jaje, a umjesto klasičnog mlijeka stavite mlijeko koje koristite (sojino, rižino, zobeno...) ili ga zamijenite običnom vodom ili mineralnom.