

---

## Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la azljilja - 19.11.07 22:09

---

Nakon sto samo imali sreće da pronadjemo prelepe primerke ove gljive, dala sam se u njenu pripremu, proucavajuci sve ono do čega sam mogla da dodjem , naravno pre svega na internetu.

I razmislijajuci ovako: "posto je zovu sumsko pile i kazu da ima ukus pileceg belog mesa, ajde da je priprelim kao sto najcesce pripremam piletinu"

Elem, prokuvam je petnaestak minuta po preporuci sa interneta, prethodno odstranivsi ivice "latica" koje se bitno razlikuju od ostatka i brzo cak menjaju izgled sto me navodi da verujem da tu ima sumpora, a kako je nas ulov bio cetiri cveta - 4,5 kg nije mi bilo mnogo zao sto ce nesto od toga otici u kotpu za otpad i dobar deo tih latica isecenih kao snicle isphujem sa susamom.

- Snicle se posole, uvaljaju u brasno, u jaja pa u susam i na vruće ulje.

Jednostavno. I dobro kao i vecina jednostavnih stvari.

Daklem, ko voli susam i piletinu to je takvog ukusa i jos malo bolje jer je piletina suva a ova prelepa gljiva zadrzava socnost.

Ostatok sam marinirala i kako smo kasnije pronasli jos iste gljive, samo druge boje, prelepe zute, u narodu poznate kao petrolej zuta, ima je dosta u zalihama.

Naravno koristim je i kao dodatak jelima.

Jedan deo sam osusila, ali je jos nisam koristila.

Jedan deo sam samlela-suve i kuvam corbice u kombinaciji sa jos nekim gljivama.

Prijatno, ako budete probali:)

I da ne zaboravim, spada u uslovno jestive, jer se ne trpi u kombinaciji sa alkoholom

a i mora da se prokuva pre spremanja i ta voda baci, mada neki kazu da je dovoljno i samo prženje odnosno kuvanje.

[http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC\\_0002.JPG](http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC_0002.JPG)

---

## Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti

Poslao/la alexandra - 20.11.07 03:13

---

Odlinao zvuÄi Ljiljo, jedva Äekam da i sama probam spremiti Åjumsko pile. Do sad mi, ne znam zaÅito, nije dospjela u kuhinju iako sam je Äesto nalazila.

---

## Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la resavac71 - 02.03.08 10:17

---

Vise puta sam nalazio ovu gljivu, ima je cesto kraj potoka na vrbama i u proleće je masovna gljiva, meni se licno po ukusu bas i ne svidja mnogo ja sam je dinstovao na ulju, medjutim moja tetka je prosto obozava, kaze da je njoj super ukusna, mene bi interesovalo u kojoj ste knjizi pronasli da je u dodiru sa alkoholom otrovna, jer to nisam do sada nigde pronasao.

---

## Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la azljilja - 11.03.08 22:28

---

Dugo me nije bilo ovde pa nisam videla postavljeno pitanje:)

Da ova gljiva ne trpi alkohol pronasla sam na sajtu gljive Vojvodine-<http://www.pcelica.co.yu/gljive/vrste/vrste-gljiva.php>

"Jestiva je samo dok je gljiva mlada, dok joj je meso soÄno. Treba je viÄje sati drÅati potopljen u vodi, zatim prokuvati u drugoj vodi. TakoÄe je potrebno odstraniti Åutu ivicu gljive koja je bogata sumporom. Jedna od najveÄih i najintezivnije obojenih gljiva. Ima ukus pileÄeg belog mesa. MoÄe da izazove razliÄite alergije. Kada se konzumira sa alkoholom moÄe da izazove probleme u sistemu za varenje."

Citat sa tog sajta :)

I jos jedna moja slicica:)

---

---

Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la azlilija - 11.03.08 22:38

---

ajos jedna od prosle godine. [http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC\\_0051-a7a438f26dbb839ebac95a1724634855.JPG](http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC_0051-a7a438f26dbb839ebac95a1724634855.JPG)

=====

Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la azlilija - 11.03.08 22:41

---

Jos jedno.

=====

Odg: Laetiporus sulphureus - Åjumsko pile - Å¾uti hleb

Poslao/la azlilija - 11.03.08 22:55

---

I, jos jedna slicica.

Zar nije lepa? [http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC\\_0010200.jpg](http://www.gljive.com/images/fbfiles/images/PIC_0010200.jpg)

Bas sam imala problema sa slanjem slika!  
Valjda ce se naci neko da uredi?

=====