

Makedonie Tavče gravče



Ingredience:

Fazole (v suchém stavu)	1 000 g
Olej	80 g
Sádlo	40 g
Cibule	1 000 g
Paprika červená	500 g
Rajský protlak	125 g
Rajčata konzervovaná	400 g
Česnek	50 g
Sůl (1 lžíce), čerstvě mletý pepř (2 lžičky), chilli (1 lžička), sladká mletá paprika (90 – 100g), petrželová nať	

Postup:

Recept je pro opravdu velkou rodinu - snížením poměru dávek lze samozřejmě upravit na normální množství. Fazole namočíme pár hodin před vařením do studené vody. Vodu slijeme a v nové vodě přivedeme k varu. Po minutě dvou varu slijeme. Toto zajistí, že fazole nebudou nadýmat.

FUNGUJE TO. V nové vodě se lžící soli, bobkovým listem (hrst - 10 listů), novým kořením (přiměřeně, cca 20 kuliček), 1 cibulí na půlky, polovinou česneku (cca 5 velkých stroužků) a čajovou lžičkou chilli vaříme do měkka (cca 1h, max 1,5h). Po uvaření slijeme vodu (budeme ji potřebovat), vybereme koření a cibuli (do koše). Dvě velké naběračky fazolí rozmixujeme s částí vody z fazolí. Tato kaše slouží k zahuštění. Tím se eliminuje přidaná mouka. Jídlo je tedy zcela gluten free. Na oleji a sádle (sádlo se nepřepaluje, ale lze nahradit zcela olejem, nebo obráceně) orestujeme na hrubo nakrájený 1 kg cibule. Když začne hnědnout přidáme protlak (pořádně zarestovat, připálené rajče tomu dává chuť a italské doppio concentrato se fakt vyplatí) a mletou papriku. Rychle zarestovat, aby nezhořkla a zalijeme zbytkem vody z fazolí. Přidáme česnek, uvařené fazole, sekaná rajčata z konzervy, nakrájenou červenou papriku, případně nějakou tu feferonku a kaši z rozmixovaných fazolí. Přidáme celý pytlík sušené petržele (6-8g dle výrobce), případně máty (lepší). Kdo má čerstvé, ideální, ale dejte hrstí více. Dosolíme, opepříme dle chuti, přivedeme k varu a NEVAŘÍME dále. Vzniklý fazolový guláš přendáme do zapékací(ch) misky(misek) a pečeme na min. 200°C dokud se na povrchu nevytvoří souvislá tmavá krusta. Dá se podávat jako samostatné jídlo nebo příloha k masu.