

Tavce gravce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **250 g** crvenog luka
- **50 g** šargarepe
- **1/4** korenaperšuna
- **2** komlovorovog lista
- **malo** soli
- **malo** bibera mlevenog
- **malo** soda bikarbone
- **4** kašike paradajz pelata
- **2** cešnjabelog luka
- **1** kašicamlevene crvene paprike
- **200 g** polusuve kobasice za pečenje
- **malo** ulja

Priprema

Pasulj preko noci staviti u vodu da nabrekne. Drugi dan izruciti vodu preko cetke. Ocen pasulj staviti u šerpu i preliteri vodom da ogrezne.

Staviti kuvati 30 minuta na srednje jakoj vatri (ne sme da prokipi). Nakon isteka vremena vodu u kojoj se kuvao pasulj preko cetke izruciti, pasulj u cetki preprati hladnom vodom i vratiti u šerpu (pre nikada nisam bacala vodu u kojoj se kuvao pasulj, sada sam prvi put izbacila vodu da mi pasulj ne bude tako jak). Preliti pasulj sa hladnom vodom da ogrezne, dodati šargarepu, peršun koren, lovorovo lišće, malo soli, malo bibera i malo soda bikarbone.

Staviti kuvati na srednjoj temperaturi (paziti da ne prokipi) i kuvati 30 minuta. Probati zrno pasulja da li se skuvalo (pasulj treba da bude kuvan, ali ne raskuvan). Vreme kuvanja pasulja zavisno je od vrste pasulja. Pasulj procediti preko cetke nad nekom posudom (treba da Vam ostane tekucina u kojoj se pasulj kuvao). Dok se pasulj kuva sitno iseckati crveni luk i na malo ulja prodinstati da postane staklast.

Kuvanu šargarepu i peršun koren iseckati. Beli luk oljuštiti i usitniti. Kuvan pasulj prebaciti u vecu zdelu, dodati iseckanu šargarepu i peršun, paradajz pelat, prodinstan crveni luk, iseckan beli luk, biber i so.

Vatrostalni sud premazati sa malo ulja, rasporediti pasulj sa zacinama po celoj površinu vatrostalnog suda, prekriti kolotovima kobasice i preliti sa tekucinom u kojoj se pasulj kuvao da ogrezne (ne treba utrošiti svu tekucinu). Staviti peci u rernu na 200 stepeni i peci 60 minuta.

Savet

Listajui moju svesku sa runo ispisanim receptima naišla sam na recept za Tave grave i shvatila da ga nisam pravila dobrih 30 godina. Seam se da mi se pasulj pripremljen na ovaj nain izuzetno sviao. Crnog luka po mom starom receptu ide ista koliina kao i pasulja, ja sam smanjila koliinu luka prilikom izrade jer mi stomak podnosi puno uprženog luka. Nije mi namera da se moj recept uporeuje sa makedonskim specijalitetom, ja sam jednom davno naišla na taj recept pod tim nazivom i ostavila sam isti naziv.