

Tavce na gravce cuveni recept u originalu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pasulja tetovca
- **4** kobasice
- **1** ljuta paprika
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** crna bibera
- **1 kašika** aaleve paprike
- **1 kašika** masti

Priprema

Za tavce na gravce se koristi pasulj TETOVAC. To je onaj krupniji pasulj. Za četiri osobe će vam biti potrebno pola kilograma pasulja. Pasulj stavite u lonac pa nalijte vodom tri prsta da ogrezne. Stavite na ringlu i kada provri kuvajte 10 minuta. Ostavite još 10 minuta da "odmara". Tu vodu prospite pa nalijte taze. Ovaj put da bude tri prsta od vrha lonca.

U tu vodu dodajte veliku glavicu crnog luka koji ste isekli na četvrtine. Ne dodaju se nikakvi začini niti so. Od momenta kada provri, smanjite vatru i u polu poklopljenom sudu kuvajte dok zrno ne bude al dente. Tj. da ne bude raskuvano, nego skuvano ali malo tvrđe. Procedite pasulj, a tu vodu u kojoj se kuvao ostavite sa strane.

Pekac premažite kašikom svinjske masti pa sipajte pasulj. Dodajte soli jednu ravnu kašiku, jednu kašiku aleve paprike, kašičicu zrna bibera i sve lepo promešajte. Nalijte onom vodom u kojoj se kuvao pasulj. Otprilike prst, dva preko pasulja. Opet sve izmešajte pa stavite preko kobasicu ljutu, dimljenu, a u sredinu jednu ljutu papricicu. U rernu na 250 stepeni dok se ne zagreje pa smanjite na 200C.

Tako pecite sve dok se ne zapece i dok malo ne ispari voda. Vodite racuna da vam ne ispari skroz voda jer tavce na gravce nije suvo kao prebranac nego je onako softano.

I verujte pojelo se dok si rekla/o keks. Pa prijatno dragi moji!

Savet

Pre neko ve?e na FB zapodenula se pri?a oko recepta za tav?e na grav?e. Svako je imao neku svoju verziju, pa naravno i ja. A ja sam potpuno smetnula s' uma da sam donela sa jednog horskog takmi?enja iz Ohrida recept za tav?e (kao i recept za ?uvenu kralji?inu tortu). Jedan predivni šef kuvar etno restorana pokazao mi je sve tajne spravljanja ?uvenog makedonskog jela. I ja rešim danas da ga spremim. Spremala sam ga ja i ranije nije da nisam, ali ne tako ?esto. Nekako više spremam prebranac. I pre svega mala napomena. TAV?E bez glinene TAVE (?uve?e što bi moja baka koja je Nišlijka rekla) nije to to. Šta god vi mislili jednostavno nema taj ukus. Tako da ako nemate pravac ili Zlakusa na Zlatiboru ili Pirot.