

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 glavicacrno**g luka
- **po ukusu**soli
- **1 kašicicazrna** bibera
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašikamasti**

Priprema

Za tavce na gravce se koristi pasulj TETOVAC. To je onaj krupniji pasulj. Za cetiri osobe ce 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 cetvrstine. Ne dodaju se nikakvi zacini 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 tvre. Procedite pasulj, a tu vodu u kojoj se kuvaostavite sa strane.

Pekac premažite kašikom svinjske masti pa sipajte pasulj. Dodajte soli jednu ravnu kašiku, jednu kašiku aleve paprike, kašicicu 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 zaređe pa smanjite na 200C.

Tako pecite sve dok se ne zapeče 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 vee na FB zapodenula se pria oko recepta za tave na grave. Svako je imao neku svoju verziju, pa naravno i ja. A ja sam potpuno smetnula s' uma da sam donela sa jednog horskog takmjenja iz Ohrida recept za tave (kao i recept za uvenu kraljiinu 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. TAVE bez glinene TAVE (uvee 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.