

Červené maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maso 600 g
- cibule 1000 g
- špek 200 g
- rajčata 800 g
- červená paprika 200 g
- celý mletý pepř 1 lžíce
- červené víno 100 ml
- sladké papriky 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Arménie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso se nakrájí na plátky nebo kostky, cibule nahrubo, třeba na osminy, rajčatům se ufikne a zahodí zadek a nakrájejí se i se slupkou, uzené nebo špek na plátky. Přidá se pepř, sůl, několik lžic oleje, směs se promíchá, upěchuje a uloží na dva dny do chladného sklepa.

Pokrm se připravuje na otevřeném ohništi, plamen s trochou kouře mu jistě dodá správnou chuť, ale postačí i oheň plynový.

Směs vložíme do velkého hrnce a na větším plameni smažíme, mícháme až se směs pěkně přichytává a mění se v hrubou kaši. Přidáme obě papriky, tu zeleninovou na větší proužky, podlejeme trochou vody a dusíme k dosažení měkkého masa a hlavně kuliček pepře, které po rozkousnutí vydají vonné silice. Ke konci přilijeme víno. Nepoužijeme žádné dochucovadlo a uvidíme, že nebude chybět. pokrm

podáváme druhý den. Výsledkem je hustá, hnědočervená omáčka s velmi pikantní, nasládlou chutí. Maso se má rozpadat.

Podává se s pšeničným chlebem nebo lépe s rýží, kterou jsme připravili spolu s máčenou pšenici v množství asi pětiny váhy rýže.

Pšenici kupuji přímo od zemědělce. Kvalitní poznáte podle nalitých zrn. Nemusí být velká. Na skousnutí musí být tvrdá. Jak jsou zrníčka scvrklá, kvalitu v ruce právě neдрžíte. Pšenici namočím do teplé vody, (že brzy vychladne, nevadí) aspoň na 12 hodin, ale lépe dva dny, přičemž vodu dvakrát vyměním. Vařím s rýží v papíňáku, nechám pět až deset minut foukat, zhasnu a za pětadvacet minut, i déle je hotovo. Pšenice na skus se vám bude líbit, je v puse snadno rozeznatelná od rýže a mně vyhovují hmatové pocity jazyka

Poznámka:

recept pochází s Ruska. Tam na na přípravu používají koňské maso. Špek je dobré nahradit domácím uzeným.