

Fufu se skopovým

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **omáčka**
- olej 1 ks
- paprika 1 ks
- chilli 1 ks
- hladká mouka na zahuštění 1 ks
- cibule 1 ks
- pivo 200 ml
- bobkový list 1 ks
- skopové maso 500 g
- česnek 1 ks
- vývar 500 ml
- tymián 1 ks
- bazalka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- menší mrkev 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **příloha**
- voda 1 l
- dětská krupička 300 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Egypt

Počet porcí: 4

Postup:

Do vařící vody po troše vsypáváme dětskou krupičku a mícháme, aby se nedělaly hrudky. Hmota musí být hodně hustá, aby v ní stála vařečka. Vaříme asi 5 minut a poté necháme trochu zchladnout.

Zeleninu podle potřeby očistíme. Na oleji dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájené maso, zasypeme červenou paprikou, přidáme další koření a sůl dle chuti. Přilijeme vývar s pivem, zbytek zeleniny a bobkový list. Vaříme, dokud není maso měkké (cca 40 minut), záleží na druhu masa. Je-li třeba, zahustíme hladkou moukou. Nakonec prolisujeme česnek, množství záleží na každém, neměl by přebít chuť dalších surovin. Omáčka by měla být ostrá a lehce nahořklá.

Lžící namočenou ve studené vodě vykrajujeme kousky fufu kaše a poléváme omáčkou se skopovým.

Originální suroviny jsou u nás špatně k dostání, maniok do fufu (místo něj krupička), kozí maso (skopové nebo jakékoliv jiné) a další. Také jsem nikdy nepoužívala nějaké přesné dávkování, ani černoši to tak prý nedělají. Takže fufu se skopovým nebo jiným masem chutná pokaždé trochu jinak, ale dobře.