



Matevž z ajdovo kašo

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: zelenjavna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Fižol čez noč namočimo v litru vode. Naslednji dan vodo odlijemo, dolijemo svežo, solimo, dodamo poper v zrnju in lоворov list. Kuhamo od pol ure do ene ure odvisno od fižola. Vmes poskusimo, kdaj je dovolj kuhan.

Krompir olupimo, narežemo na kocke, skuhamo, odlijemo vodo in mu dodamo odlit fižol. Dodamo sol, poper, stopljeno maslo in vse skupaj pretlačimo, lahko s paličnim mešalnikom.

Drobno nasekljano čebulo popražimo na olivenem olju in dodamo ajdovo kašo, ki jo najprej rahlo popražimo na olju, potem pa zalijemo z decilitrom jušne osnove, solimo, popramo in dodamo začimbe. Jušno osnovo ali vodo dodajamo postopoma, kot se ajdova kaša kuha. Ajdovo kašo dušimo cca 15 min oziroma tako dolgo, da je skoraj do konca združena. Dodamo pasiran paradižnik, vse skupaj prevremo in odstavimo.

Serviramo matevža in ajdovo kašo, ki jo potresemo z naribanim sirom

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1 ščepec soli
- 50 g masla
- 300 g krompirja
- 1 ščepec popra
- 1 kos čebule
- 200 g ajdove kaše
- 300 g fižola
- 1 ščepec bazilike
- 2 dcl pasiranega paradižnika
- 5 dag sira za ribanje