SKUHAJ.SI



Fižol s kranjsko klobaso v pečici

Chef Nuška Grošelj
Vrsta jedi: zelenjavna jed
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 1 kos peteršilj
- 1 sol
- 2 kos česna
- 1 dcl belega vina
- 800 g kuhanega fižola
- 1-2 dcl pelatov
- 2 kos čebule
- 2 jedilna žlica sladke paprike ali pol sladke in pol ostre
- 1 čajna žlica VEGETE
- 1 kos lovorjevega lista
- 1 kos šatraj
- 1 sveže mleti poper
- 1 jedilna žlica paradižnikovega koncentrata
- 2 kos kranjske klobase
- 2 jedilna žlica olivnega olja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kranjsko klobaso nareži na kolobarje in jo na ponvi prepraži, da bo lepo zapečena. Nato ponev odstrani na stran.
Na olivnem olju prepraži čebulo, da lepo zarumeni. Nato dodaj sesekljan česen, samo toliko, da zadiši. Dodaj kuhan fižol ter dolij vino. Premešaj in počakaj, da se vino lepo pokuha. Nato potresi vegeto (lahko jo tudi izpustiš), dodaj sol, sveže mleti poper, papriko, peteršilj, šatraj, lovorjev list in žlico paradižnikovega koncentrata. Vse skupaj zalij s pelati ter duši dobrih deset minut.
Ko je fižol dovolj gost, vse skupaj zlij v prej namazano ognjevarno posodo ter na vrh razporedi narezano in popečeno klobaso.
Vse skupaj daj v prej ogreto pečico (200 stopinj) in peci dobrih 30 minut. Po približno 15min potisni oz premešaj klobaso v fižol tako, da je v celoti prekrita s fižolom in do konca speci.

Jed lahko postrežemo kot samostojno glavo jed s kosom dobrega domačega kruha ali pa kot prilogo k mesu iz žara, če seveda izpustite kranjsko klobaso :)

Pa dober tek!