

Hadzi cevap



6



1,5 sat

Potrebno je

- ½ kg teletine
- 1 crveni luk
- 3 čena belog luka
- 1 crvena paprika i 1 žuta paprika
- 1 šargarepa
- 200 g šampinjona
- 2-3 krompira
- 1 kašika seckanog peršuna
- Oko ½ l bujona
- So, biber, vegeta, mlevena paprika i 1 kašika ajvara (može se izostaviti)

Porjeklo recepta

Hadjijski cevap je jelo koje se tradicionalno pripremalo za hodočasnike (hadžije) koji su išli na hodočašće u Meku, poznato kao Hadž. Zbog načina na koji se jelo priprema i pakira, ono je lahko za transport i konzumaciju tokom putovanja

Kako napraviti

1. Isjecite teletinu i povrće na male komade. U velikoj tavi propržite crveni luk i meso dok ne postanu zlatno smeđi. Dodajte ostalo povrće i propržite nekoliko minuta. Podlijevati temeljcem /bujon i kuhati na srednjoj temperaturi.

2. Dodati začine i Ajvar i kuhati da se sve sjedini.

3. Staviti papir za pečenje u jednu zdjelicu i sipati dovoljno za jednu osobu. Vezati klopcom za pečenje. Sve skupa staviti u rernu još 15-20 minuta na 180 stepeni.

Servirati i jesti direktno iz papira.

