Француски грав со колбаси

Кога температурите се намалуваат и почнува да се стемнува се порано, нема ништо подобро од хранливо јадење да Ве најаде и стопли на крајот од напорниот ден. Овој рецепт ни доаѓа од Франција и е извонредно богат и вкусен.

Состојки:
- 200 грама бел грав
- 5 големи колбаси
- 100 грама сланина
- 2 главици кромид
- 1 рака магдонос
- 1 цело стебло праз
- 4 чешнија лук
- 300 милилитри бело вино
- 1 коцка за пилешка супа
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1
Време е за сецкање! Исечкајте го празот на парчиња. Потоа и кромидот и лукот.

Ситно исечкајте го магдоносот, а по него исечкајте ги и колбасите и сланината.

Чекор 2
Пропржете го месото во масло. Сакаме тоа да го ослободи вкусот и маснотиите.

Ако го вариме без да го пропржиме, на крајот ќе биде меко и нема да биде толку убаво.

Чекор 3
Извадете го месото и потоа испржете го празот, кромидот и лукот. Убаво зачинете.

Чекор 4
Изронете една коцка за пилешка супа и потоа ставете го месото, гравот, магдоносот и белото вино.

Прелијте ги состојките со вода и крчкајте на тивок оган околу 3 часа.

Можете да го скратите времето на варење ако гравот го оставите да отстои во вода преку ноќ.

Чекор 5
Сервирајте со гарнир од свеж магдонос и едноставно ставете обилна количина во чинија. Бон апетит!

Совет

Ние јадењето го варевме на рингла неколку часа, но Французите знаат да го подготват овој рецепт и печен во рерна со богато масно месо како што е сланината, колбасите, а често и месото од патка.

Масното месо му помага на јадењето да се згусне и неговите сокови прекрасно ги покриваат меките зрна грав.

Користени производи:

Тава за пржење

Тава со рачки

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk