



JERNEJ KITCHEN

PEČEN FIŽOL V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Preprost recept za pečen fižol v sladki paradižnikovi omaki. Odličen kot priloga ali glavna jed, pripravljen iz samih enostavnih sestavin.

| | | |
|-------------|----|-------|
| ZA | 6 | OSEB |
| PRIPRAVA: | 5 | MINUT |
| KUHANJE: | 25 | MINUT |
| PEČENJE: | 20 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 50 | MINUT |

PEČEN FIŽOL V PARADIŽNIKOVI OMAKI

- 1 večja čebula
- 100 g pancete ali slanine
- 2 žlici olivnega olja
- 2 x (400g) pločevinki bio sesekljanega paradižnika
- 60 g rjavega sladkorja
- 60 ml sherry ali jabolčnega kisa
- 2 sesekljana stroka česna
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu Kotányi
- 1 čajna žlička origana
- 2x (400g) pločevinki vložnega belega fižola
- 1 lovorov list
- 60 ml vode
- 6 rezin belega kruha (ali toast)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev
- cedilo

Oglas

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 220 °C. Čebulo olupimo in sesekljamo. Panceto ali slanino narežemo na manjše kocke. Na zmeren ogenj pristavimo ponev z olivnim oljem. Dodamo sesekljano čebulo in slanino, pražimo 5 minut, občasno premešamo. Pripravimo omako. V skledi premešamo sesekljane paradižnike iz pločevinke, rjav sladkor, jabolčni kis in vodo. Ko je čebula zmehčana, dodamo sesekljan česen in mleto papriko, origano in lovorov list. Rahlo popramo in premešamo ter kuhamo minuto, da začimbe lepo zadišijo.

SKUHAMO PARADIŽNIKOVO OMAKO

Dodamo pripravljeno sladko paradižnikovo omako, dobro premešamo in pustimo, da mešanica zavre. Pri rahlem vretju kuhamo 15 minut, da se omaka zgosti. Odstranimo lovorov list, dodamo odcejen bel fižol. Pustimo, da mešanica zopet zavre in pri rahlem vretju kuhamo še 5 minut, nato solimo in popramo po okusu.

SPEČEMO

Odstavimo z ognja in kuhan fižol v paradižnikovi omaki prestavimo v globok pekač, tega pa damo na manjši pekač, da preprečimo morebitno uhajanje tekočine in špricanje omake po pečici. Postavimo v predhodno segreti pečico na srednjo rešetko. Pečemo 20 - 25 minut pri 220 °C.

POSTREŽEMO

Popečemo šest rezin belega kruha ali toasta ter jih razdelimo med šest krožnikov. Na vsako rezino kruha damo pečen fižol v paradižnikovi omaki in postrežemo. Poljubno posujemo še s sesekljanim peteršiljem.

globok pekač
pekač