



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Mierne horké.



Ambasádor
Heineken

Grilovaná čakanka s kašou (Maccu di San Giuseppe)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- čakanka červená alebo biela, 2 - 4 ks podľa veľkosti
- cherry paradajky, 4 ks
- kapary, 12 ks
- sardely, 4 ks
- olivový olej panenský, 4 PL
- cesnak, 2 strúčiky
- parmezán, 4 PL
- korenie čierne čerstvo mleté
- soľ
- fazuľa suchá, 120 g
- šošovica suchá, 50 g
- hrach suchý žltý, 50 g
- fenikel čerstvý hľuza, 120 g
- zeler stonkový, 100 g
- cibuľa, 1 menšia
- sušené paradajky, 3 ks
- čili paprička čerstvá, 1 - 2 ks
- olivový olej panenský, 4 PL
- cesnak, 1 strúčik
- soľ
- korenie čierne čerstvo mleté

POSTUP

1. Večer v deň pred prípravou namočíme hrach a fazuľu.
2. V deň prípravy opláchneme namočenú fazuľu a hrach a dáme ich variť v dostatočne veľkom hrnci.
3. Pokrájame nadrobno cibuľu, fenikel a stonkový zeler. Listy zo zeleru a fenikla odložíme.
4. Šošovicu a nakrájanú zeleninu pridáme do hrnca, osolíme, okoreníme a varíme pomaly 2,5 - 3 hodiny.
5. Čakanky prekrojíme na štvrtiny, hlúbik neodstránime, udrží nám listy vcelku pri grilovaní. Zľahka potrieme olivovým olejom a grilujeme asi 2 - 3 minúty zo všetkých strán.
6. V panvici rozohrejeme zvyšný olej, pridáme nakrájané sardely, kapary, cesnak a cherry paradajky. Vložíme čakanky a za pravidelného obracania spoločne opekáme asi 5 minút.
7. Po 2 - 3 hodinách má hotová kaša hustú konzistenciu a suroviny sú čiastočne rozvarené. Podľa potreby dochutíme soľou a korením. Do misky nakrájame nadrobno čili papričky, zelené vňate a prelisujeme cesnak, zamiešame s olivovým olejom.
8. Kašu na tanieri prelejeme zmesou oleja a podávame horúcu s čakankou posypanou hoblíčkami parmezánu. Vhodnou prílohou je chlieb alebo ciabatta.