

Ludi šeširdžija

Nema nekog razumnog opravdanja za ovaj naziv; bit će da sam ja taj ludi šeširdžija (mada vas ne zovem na čaj ?????) jer cijeli dan skakućem po kuhinji u potrazi sa savršenim jelom s crnim grahom. Draže su mi lokalne vrste, ali ovaj je navodno vrlo zdrav i nekim čudom često završi u mojoj košarici. Kombiniranjem s tofuom i sezonskim povrćem nastalo je ovo - (n)i varivo (n)i složenac - ali superfino.



Sastojci:

- 2 dl crnog graha
- 150-200 g dimljenog tofua
- 3-4 rog paprike*
- 1 manji patlidžan
- soli prema potrebi
- malo mente**
- lovor
- malo ljute mljevene paprike (ovdje makedonskog bukovca)
- 2-3 režnja češnjaka
- nekoliko iglica ružmarina
- 2-3 žlice maslinovog ulja

Priprema:

1. Properite grah, namočite ga preko noći te skuhaite (u novoj vodi, ne u onoj u kojoj se namakao). Ja sam ga kuhala na sljedeći način: kada je voda zakuhala, ocijedila sam ga i stavila u novu vodu. U drugoj vodi se kuhao cca 70 min; 10ak min prije kraja kuhanja sam ga posolila i dodala mu usitnjen lovor i mentu.
2. Dok se grah kuha, pripremite ostalo. Naribajte tofu, dodajte mu očišćen i nasjeckan/protisnut češnjak, usitnjeni ružmarin i ljute paprike onoliko koliko volite da vam je jelo pikantno. Izmiješajte sa žlicom-2 maslinovog ulja i ostavite da se marinira.
3. Oprane i osušene paprike i patlidžan ispecite u pećnici (ovdje 15-20 min na 200°C). Ostavite ih 15ak min u poklopljenoj posudi da se prohlade te ih ogulite (paprikama uklonite sjemenke). Narežite po želji - ovdje na kraće trakice.
4. Kuhani grah ocijedite pa izmiješajte s tofuom i povrćem. Ukoliko je potrebno, još dosolite/začinite.
5. Smjesu rasporedite u malo pouljene posude i stavite u pećnicu na 180°C na 15ak min, da se okusi prožmu.

Napomene: Poslužite toplo uz sezonsku salatu. * Upotrijebila sam 4 domaće rog paprike, ne tako velike kao one 'industrijske.' ** Moje 'malo' kod začina vrlo je relativno. :) Ovdje sam, u nedostatku pametnijeg oblika, istresla sadržaj vrećice čaja od mente. Recept je napisan 05.09.2009.