

Turli tava my way ?

U osnovi je turli tava mješavina mesa i povrća pripremljena u glinenoj posudi.* Priprema traje, ali prethodnim prženjem dobila sam ono što sam htjela - slasno jelo bogato mirisima i okusima; ni presuho, ni prejušno. Kome se da, nek' proba. ?



Sastojci:

- 500-600 g teletine (ovdje vrat)
- 1 veća ili 2 manje glavice luka
- 2 mrkve
- 2 paprike (ovdje *paradajzice*)
- 1 nevelik patlidžan
- 1 tikvica
- 3-4 krumpira
- šaka-2 zelenih mahuna
- 25-30 bamija
- 4-5 rajčica
- soli prema potrebi
- mljevena paprika (ovdje ljuti makedonski bukovec i slatka paprika u prahu)
- 2 lista lovora
- 2-3 režnja češnjaka
- peršinov list
- malo maslinovog ulja

Priprema:

1.

Meso narežite na kockice pa ga izmiješajte s obje vrste paprike i žlicom-2 ulja. Povrće očistite/ogulite i narežite: luk na sitno, mrkvu na tanje kolutiće, papriku, patlidžan, tikvicu i krumpir na kockice, mahune na veličinu zalogaja. Rajčice po želji ogulite (ja nisam ?) pa potom narežite. Češnjak i peršin sitno nasjeckajte.

2.

Zagrijte tavu pa uz miješanje propržite teletinu - ne treba dugo, tek da meso sa svih strana promijeni boju. Prespite teletinu u glinenu posudu (ili više njih), malo posolite, poklopite i držite na toplom.

3.

Ako je potrebno, u tavu dolijte malo ulja pa uz miješanje pržite luk dok ne omekša. Posolite ga i prebacite ga u posudu s mesom.

4.

Za to vrijeme u drugoj posudi prokuhajte krumpir u malo slane vode (ne dulje od 5-10 min). Ja sam ga prokuhala u drugoj, manjoj tavici, povremeno okrećući kocke krumpira u manjoj količini vode.

5.

U tavi par minuta pržite papriku i mrkvu. Dodajte patlidžan, pržite minutu-2 pa umiješajte tikvicu i pržite još minutu-

2.

Na kraju dodajte mahune i bamije, malo posolite i kratko pržite/pirjajte (više da se dobro zagriju nego da omekšaju). Prebacite povrće i (ocijeđen) krumpir u posudu s mesom.

6.

Rajčicu kratko propirjajte u tavi, toliko da komadi omekšaju i počnu se raspadati (koristila sam zrele domaće rajčice pa je to bilo brzo). Malo ih posolite pa prelijte preko pripremljenog povrća s teletinom. Dodajte lovor, češnjak i peršin pa sve lagano promiješajte.

7.

Dolijte malo vode (toliko da prekrije dno posude (koje više ne vidite ?); kod mene cca 50 ml), poklopite i stavite u pećnicu koju ste prethodno zagrijali na 170° C. Povisite temperaturu na 200° C. Nakon 30ak minuta otklopite posudu i pecite još 15ak min, da višak tekućine ispari, a gornji sloj se malo zapeče.

Napomene: Poslužite odmah, posuto peršinovim listom. Odlično paše malo bijelog vina. ? Komadi mesa i krumpira su veći od kockica paprike, tikvice... ? Bamije, nažalost, nisam imala svježije pa sam ocijedila one iz staklenke i lagano ih oprala pod hladnom vodom (u cjedilu). Svježim bamijama ne treba puno termičke obrade pa ih dodajte povrću kad i mahune. Možete koristiti i suhe bamije - prethodno ih nekoliko minuta prokuhajte u vodi kojoj ste dodali sok pola limuna. Ako pripremate turli tavu u pojedinačnim porcijama (manjim glinenim posudama), priprema u pećnici će biti koju minutu kraća. Turli tavu možete pripremiti i s mješavinom mesa (teletina, svinjetina, janjetina...), ali meni je super samo s teletinom. Uz ovo jelo mi čak ni salata ne nedostaje - zbog puno različitog povrća svaki zalogaj donosi novi okus i šteta ga je 'razrijediti.' ? * Tako napisano zvuči sasvim obično, a opet - niste li bili sa mnom u Makedoniji (a, jel'te, niste ?), teško ću vam dočarati sate provedene u kruševskom restoranu Šape, razgovore i smijeh s gazdom Žanom i dragim društvom s kojim sam se - ne prvi put - nalazila na restoranskoj terasi. Razgovor ugodni na stranu, turli tava 'Šape' bila je savršena: meso toliko meko da se topi u ustima, združeno s povrćem u raskošan spoj okusa i mirisa (a opet, nije 'ubijeno u pojam' predugom pripremom). Moja wannabe turli tava tek je zamjena za taj doživljaj, ali rezultat nije razočarao. Recept je napisan 16.08.2016.