

Feijoada s přílohou Funge fazole po angolsku



pro deset lidí jsme vařili z tohoto množství surovin:

1 kg fazolí barevných červenočerných

4 cibule

1 velká paprika

4 rajčatové protlaky (malé balení)

česnek

chilli papričky – dle pálivosti asi 10

2 kostky bujónu

olej

bobkový list, pepř, sůl

Přílohou může být rýže nebo funge.

Funge se v Angole dělá ze směsi místních druhů mouk, nejčastěji z kukuřičné. My jsme vyzkoušeli funge z krupičné kaše. Přivedeme k varu vodu v hrnci, přisypáváme krupičnou kaši a zároveň rychle a silně hněteme vznikající těsto. Výsledkem musí být tužší lepivá hmota, která se přiklopí mezi dva talíře. Z toho se pak ukrajuje k feijoadě.

Nejprve si ale vyrobíme gindungo. Necht' jej vyrábí jen ti z vás, kdo si libují v pálivé chuti. Chilli papričky rozkrájíme a v hmoždíři rozdrtíme. Najemno nakrájíme jednu cibuli a stroužek česneku. Spolu s papričkami naložíme do olivového oleje. Přidáme kapku octa. Tuto směs můžete uchovávat v ledničce.

Fazole namočíme na noc. V té samé vodě je začneme vařit. V průběhu vaření přidáváme bujón, bobkový list, sůl, pepř. Na pánvi si osmahneme najemno nakrájenou cibulku a papriku. Přimícháme do fazolí. Sledujeme měkkost fazolí a ke konci procesu přidáme rajčatové protlaky a česnek. Dle chuti.