



Гравот во нашето поднебје се произведува на повеќе места, но посебно е познат и прочуен тетовскиот грав.

Тавче гравче е традиционален македонски специјалитет. Се подготвува од македонски грав, а се сервира во земјени чинии.

состојки за приготвување:

- грав,
- кромид,
- зејтин,
- суви црвени пиперки
- црвен пипер,
- црн бибер во зрна,
- сол,
- зачин,
- лаворов лист,

- лук,
- кечап и
- магдонос

Начин на приготвување:

Гравот прво добро се чисти, се потопува да лежи во ладна вода најмалку три часа (по традиција се остава преку ноќ) за да омекне.

Гравот нареден ден се вари со истата вода во лонец заедно со сувите пиперки.

Кромидот исецкан на кругови, се пржи (немора да зарумени), а потоа се става:

црниот бибер во зрна,

сол,

зачин,

ловоров лист,

лук,

кечап и уште кратко се чува на топла плоча.

Се вади на страна и се става магдоносот и црвениот пипер.

Смесата со кромидот ја ставаме во посебно тавче за печење и го додаваме варениот грав со истата вода во која го варевме.

Густината на гравот и смесата треба да биде во состојба гравот да може слободно да се меша со смесата од кромидот, (треба да се внимава да нема ниту премногу вода, а да нема ниту премалку) сето тоа добро го промешуваме.

Потоа содржината се става да се пече на температура од околу 220 степени сè додека не се запече одозгора.

При печењето да се внимава печениот грав да не биде премногу сув затоа што со текот на времето, гравот ја упива течноста која останала во тавчето во кое го печевме.

Вака печеното гравче се сервира по 24 часа, а пред да се сервира во порции се загрева.

Готовото тавче гравче може да се сервира освен само, во комбинација со сите специјалитети од скара како на пример: плескавица, кебапи, пржена сланина, печени ребра, печени колбаси и слично.

Исто така печеното гравче може да се сервира и како ладно предјадење- како салата.

Добар апетит!

Македонска нација