# Azu alla Norma

https://varimesmarcelou.cz/azu-alla-norma

V receptu Azu alla Norma je vše, co do Azu patří. Nebojte, nebudu vyprávět žádný tragický příběh lásky jako v opeře Norma, ale příběh chutného pokrmu, kde hlavní roli hraje nízký roštěnec a ve vedlejších rolích vystupuje cibule, mrkev, brambory a koření. Čeká vás sehrané představení s výbornou chutí.

## Na přípravu 6 porcí Azu alla Norma budeme potřebovat

- 450 g nízkého roštěnce
- Sůl
- Olej
- 250 g cibule nahrubo nakrájené
- 1 mrkev (45 g) nastrouhanou na nudličky
- 2 středně velké brambory nastrouhané najemno
- 1,5 bobkového listu
- 3 velké stroužky česneku rozetřeného se solí
- 1 polévkovou lžíci vrchem rajského protlaku
- 1 polévkovou lžíci Ajvaru nebo domácího rajčatovo-paprikového koncentrátu
- ½ l vývaru
- Mletý černý pepř dle volby každého
- 2 menší kyselé okurky nakrájené na velikost sirky

**Příprava** **20 minut**

**Naložení masa** **2 hodiny**

**Smažení na pánvi** **5 min. po každé straně masa**

**Dušení (zakryté)** **1 hodinu**

## Postup přípravy Azu alla Norma

Maso nakrájíme na 6 tenkých plátků, každý plátek v polovině překrojíme. Získáme tak 12 medailonků. Maso naklepeme, posolíme z obou stran a potřeme olejem. Medailonky vyskládáme do misky, zatížíme a necháme odležet 2 hodiny. Lze nechat odležet i přes noc.

Rozpálíme pánev a jednotlivé medailonky opečeme z každé strany 5-6 minut (téměř dohněda). Opečené maso přendáme na talíř a zakryjeme alobalem.




Do prázdné pánve vhodíme nakrájenou cibuli (bez přidání dalšího tuku) a osmažíme jí do barvy lesního medu. Mícháme, aby se nepřipálila.



Ke konci smažení přidáme i rozetřený česnek se solí, rajský protlak, Ajvar, bobkový list a na nudličky nastrouhanou mrkev. Promícháme, přidáme medailonky masa a podlijeme vývarem (podléváme postupně).



Pánev zakryjeme poklicí a dusíme do změknutí masa. Trvá to přibližně 1 hodinu. Maso by nemělo být příliš měkké, jen tolik, aby kladlo malý odpor.

Do téměř hotového pokrmu najemno nastrouháme 2 syrové brambory, promícháme a necháme provařit max. 15 minut. Na úplný závěr do Azu přidáme 2 nakrájené kyselé okurky a trochu mletého černého pepře. Můžeme ještě dosolit.

Hotový pokrm nesmí být tekoucí, jak by ho také ti nešťastní honáci konzumovali. Podáváme s rýží nebo s chlebem. Já dávám přednost rýži.


Yannes Savoulou