

# FUNGE

PORCE PRO 2–3 OSOBY

- 1 hrnek maniokové nebo kukuřičné mouky
- 2 hrnky vody



## TRADIČNÍ POSTUP

*Funge* se v Angole dělá ze směsi místních druhů mouk, z maniokové a kukuřičné.

Pro přípravu *funge* tradičním způsobem budeme potřebovat hlubokou pánev nebo široký hrnec a velkou vařečku. Poměr ingrediencí je **dva ku jedné** (2 díly vody a 1 díl maniokové mouky).

Přivedeme vodu k varu a přemístíme na podlahu ( pryč z vařiče).

Abychom se nespálili, zabalíme hrnec do ručníku, sedneme si k hrnci a uchopíme ho nohama.

Do vroucí vody přidáme maniokovou mouku a mícháme dokud směs nezhoustne a kaše není jemná.

Pozor, pokud se nám objeví v kaši hrudky, pak se vám podle Angolanů nepovedlo správné *funge* 😊

Pozn.: Kukuřičná a manioková mouka je k dostání například v prodejnách zdravé výživy nebo se dá objednat na internetu – orientační cena maniokové mouky: 50 Kč / 500g, cena kukuřičné mouky se pohybuje kolem 30 Kč / 500 g.



# FEIJOADA S FUNGE

PORCE PRO 5 OSOB

- 0,5 kg malých barevných fazolí
- 2 cibule
- 1 malá paprika
- 2 rajčatové protlaky (malé balení)
- 1 kostka bujónu
- 2 stroužky česneku
- olej
- bobkový list



Fazole namočíme na noc a v té samé vodě je začneme vařit. V průběhu vaření přidáme bujón, bobkový list, sůl a pepř. Na pánvi osmahneme cibulku a papriku nakrájenou najemno, které pak přimícháme do fazolí. Připravíme si česnek a nastroháme ho na jemno. Po změknutí fazolí přidáme rajčatové protlaky a česnek.

Podává se jako příloha k *funge*.

# ANGOLSKÉ RIZOTO

PORCE PRO 10 OSOB

- kroupy 500g
- fazole 500g
- párky 250g
- sůl
- pepř



Dáme vařit kroupy, které předem propláchneme a scedíme. Vody by mělo být přibližně čtyřikrát více než krup. Přidáme předem namočené fazole (namáčíme několik hodin nebo můžeme použít konzervované) a vaříme, během vaření fazole i kroupy osolíme. Párky osmažíme na pánvi. Jakmile jsou fazole a kroupy hotové, slijeme přebytečnou vodu a přidáme do hrnce nakrájené párky a dochutíme pepřem. Vše promícháme. Můžeme ozdobit nakrájenou zeleninou.



# CALDEIRADA

PORCE PRO 4 OSOBY

- 2 kuřecí čtvrtky (v originále jehněčí)
- 5 velkých brambor
- ½ česnekové hlavy
- 1 cibule
- 2 rajčata
- 2 zelené papriky
- bobkový list
- 1 lžička soli
- olej
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce vinného octa



Kuřecí čtvrtky nakrájíme na velké kusy (v originále i s kostmi). Nakrájíme brambory na čtvrtky, rajčata na kolečka, papriku na tenké proužky, cibuli na kolečka. Česnek utřeme se solí. Dáme všechny tyto ingredience do hrnce, přidáme lžičku soli, a lžičku vinného octa. Hrncem přikryjeme poklicí a promícháme nadhazováním (ne vařečkou, ani rukama). Poté do hrnce nalijeme olej a přidáme rajčatový protlak. Přikryjeme poklicí a necháme vařit na mírném plameni 30–40 minut. Občas promícháme nadhazováním. Pokud se začne *caldeirada* připalovat, je možné ji podlít vodou.

Je dobré *caldeiradu* hlídat hlavně ke konci, kdy je tekutiny méně, aby se nepřipálila.