



Κοκκινιστά & πικάντικα μαυρομάτικα

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 55 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Φυλάσσουμε τα μαυρομάτικα καλυμμένα στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά:

250 γρ. μαυρομάτικα
2-3 πράσα, κομμένα σε λεπτές φέτες
1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
1 καυτερή πράσινη πιπεριά κέρατο, ψιλοκομμένη (προαιρετικά)
1 σκελίδα σκόρδο, κομμένη σε λεπτές φέτες
½ κ.γλ. καυτερό μπούκοβο (προαιρετικά)
1 κ.γλ. καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα
2 κ.σ. τοματοπελτέ
400 γρ. ντομάτες κονκασέ
600-800 ml ζωμός λαχανικών ή νερό
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα :

ψωμί, φρυγανισμένο
καυτερό ή γλυκό μπούκοβο

Εκτέλεση:

1) Σε μία κασαρόλα βάζουμε τα μαυρομάτικα τα καλύπτουμε με νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για 15 λεπτά. Τα σουρώνουμε, τα ξεπλένουμε με μπόλικο νερό και τα αφήνουμε στην άκρη. Κρατάμε το νερό για το πότισμα των λουλουδιών μας.

2) Στην ίδια κατσαρόλα βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο. Μόλις κάψει ρίχνουμε τα πράσα, τα κρεμμύδια και σοτάrouμε για 10 λεπτά μέχρι να γυαλίσουν. Προσθέτουμε την πιπεριά κέρατο και το σκόρδο και σοτάrouμε για 2-3 λεπτά.

3) Ρίχνουμε τα μπαχαρικά και σοτάrouμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τα βρασμένα μαυρομάτικα και τον ντοματοπελτέ και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά. Περιχύνουμε με τις ντομάτες κονκασέ και τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσουν για 35-40 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά και να μελώσει.

4) Αποσύrouμε από τη φωτιά περιχύνουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.

5) Σερβίrouμε με λίγο μπούκοβο και ψωμί.