

Grah



Sastojci

- 1kg graha, noć prije ga obavezno namocite i drugi dan ga kuhatje uz dodatak origana.
- 200g dimljene slanine -hamburgera može na kockice ili u komadu kako volite
- 1 snicla svjezeg svinjskog mesa može vrat, kare, že i volite na kockice
- 500g ili više suhih ili kostiju od karea
- 1 luk
- 2 mrkve
- 1 peršin
- Komad celera glava
- 3 reznja cesnjaka
- 1 paprika babura
- 1 feferon tko voli ljuto
- 1 žlica crvene paprike
- 1 žličica soli

● Papar po gustu

● 1 žlica velete ili kocka za juhu

● 1 žlica origana

● 1 žlica bosiljka

● 3 lovor lista

● 2 žlice brašna

● 4 zlice ulja

Dio sa zaprskom možete preskakati ili raditi sa manje braš stavim manje jer moji ukucani vole jušnije (citaj drobe kruh u grah)

Priprema

● Narezite korjenasto povrće ili ga jednostavno naribajte po vašem gustu. Luk na kockice i sve skupa povrće propirajte na ulju jedno 5 minuta, dodajte crvenu papriku i sve začine i zaprzite. Dodajte kuhanu grah i meso. Zalijte vodom da pokrije meso. Poklopite i kuhati 1 sat. Na ulju popržite brašno i kad posmedi dodajte češnjak i pržite minutu dok češnjak ne zamiriše. Izvadite suho meso i umjesajte zaprsku. Otklopljeno kuhati narednih 10 minuta.