

Grah



Sastojci

- 1kg graha, noć prije ga obavezno namocite i drugi dan ga kuhajte uz dodatak origana.
- 200g dimljene slanine -hamburgera može na kockice ili u komadu kako volite
- 1 snicla svježeg 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 vegete ili kocka za juhu
- 1 žlica origana
- 1 žlica bosiljka
- 3 lovor lista
- 2 žlice brašna
- 4 žlice 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 povrce propirjajte na ulju jedno 5 minuta, dodajte crvenu papriku i sve začine i zaprzite. Dodajte kuhani grah i meso. Zalijte vodom da pokrije meso. Poklopite i kuhajte 1 sat. Na ulju popržite brašno i kad posmedi dodajte češnjak i pržite minutu dok češnjak ne zamiriše. Izvadite suho meso i umijesajte zaprsku. Otklopljeno kuhajte narednih 10 minuta.