

# Abšmalcane mahune



Za 2 osobe

- 500 g mahuna (najbolje žute okrugle a može i zelene široke)
- 4 VŽ prezli (krušnih mrvica)
- 20 g svinjske masti
- 1 režanj bijelog luka
- 2 dl slatkog vrhnja
- 1/2 MŽ mljevenog [muškato oraha](#)
- 1 VŽ vegete
- sol

**[Op. a]** Dok sam bio klinac ovo jelo mi je spremala teta i to za razliku od ostalih recepata za **abšmalcane mahune** gdje se mahune zapeku sa mrvicama i masnoćom u tavici, ona je mrvice promješala sa slatkim vrhnjem te sve skupa sa kuhanim žutim mahunama kratko zapekla u pećnici. **[/Op. a]**

Upalite pećnicu na 200°C.



Mahune, (**boranija ili kako kažu istrijani fažolet**) najbolje žute okrugle, a može i zelene široke očistite od konaca i vrhova te ih dobro operite. Nasjecite ih na komade duge 3-5 cm te skuhaite u jako posljenoj vodi, cca 20 min. ili dok mahune ne omekane. Kuhane mahune ocijedite.

Doke se mahune cijede otopite u tavi [svinjsku mast](#) (može i ulja da pokrije dno tavice) te na njoj kratko (2-3 min) popržite mahune.

U posebnoj zdjelici promješajte slatko vrhnje sa polovicom krušnih mrvica, vegetom, protisnutim češnjakom i sviježe mljevenim muškatnim orahom. Prebacite **mahune** u plitku posudu za pečenje, te preko njih raspodijelite smjesu prezli i [vrhnja](#). Posipajte ostatkom prezli.

Mahune zapecite u zagrijanoj pećnici 10-tak minuta ili dok se prezle dobro ne zarumene.

**Abšmalcane mahune** su izvrstan prilog uz pečeno ili kuhano mesa, ali i glavni obrok uz salatu i pečena jaja.

**[Jeste li znali]** Mahune zelene ili žute se mogu izvrsno čuvati smrznute. Dovoljno ih je 10-15 minuta [blanširati](#) u slanoj vodi. Ocijediti na krpi da budu stvarno skroz suhe, te smrznuti u plastičnim vrećicama. Tako pripremljene mahune možete čuvati u škrinji barem pola godine.

Mahune možete čuvati i u staklenim teglama. Dovoljno ih je narezati na komade duge 3-5 cm, napuniti teglice i zaliti sa slanom vodom, zatvoriti poklopcem na šaraf te sve skupa [pasterizirati](#) 20 min. [/?**Jeste li znali**]



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)