

Čičvarada - varivo od slanutka



- 300 g suhog slanutka, čičvarde
- 300 g luka
- 200 g mrkve
- 300 g krumpira
- 10 g (3-4 režnja) češnjaka
- 150 g špeka
- 1 manja ljuta papričica ili blagi chilly
- 30 g koncentrata od rajčice
- 1 dl ulja (pola maslinovo, pola biljno)
- 2 l mesnog ili povrtnog temeljca ili vode
- 1 VŽ vegete
- 1 VŽ sjeckanom lista komorica
- sol

[Op. a] Par riječi o slanutku, čičvardi. Sa slanutkom, čičvardom sam do sada imao uvijek problema kod vremena kuhanja. Jednom je pre tvrda, jednom pre mekana. U mnogim receptima se spominje da se slanutak kuha od početka u varivu sa ostalim sastojcima. Ja imam samo loša iskustva kada sam tako kuhao. Mrkva i krumpir su uvijek puno prije kuhani nego slanutak.

Zato ja slanutak uvijek spremam ekstra i samo zadnjih pola sata zakuham u varivu.

Slanutak, čičvardu pripremam tako da ga prvo namočim 24 sata. Potom ga skuham u slanoj vodi. Ovisno o vrsti koju imate kuhanje može biti od jednog pa do 2,5-3 sata.

Nikako ne kuhajte u ekspres loncu jer tada ne možete provjeravati koliko je kuhan.

Zato kada kupim slanutak (kupima ga uvijek 2 kile jer se može dobro čuvati) prvo isprobam na manjoj količini koliko mu treba da omekani.

Slanutak kada je kuhan mora biti tvrdi nego kuhani grah, ali ne i al dente. Morate isprobati.

Ohlađeni slanutak je uvijek tvrdi nego topao, zato ga isprobavajte hladnog. **[/Op. a]**

Priprema variva od slanutka, čičvarda



Špeku odvojite masno od suhoga te na mješavini maslinovog i biljnog ulja prvo prepržite masni dio da se zarumeni. Na to dodajte luk sjeckan na tanke kolutiće i ljutu papričicu, prodinstajte dok ne pozlatni. Tada dodajte suhi dio špeka i češnjak. Prodinstajte dok češnjak ne zamiriši, dodajte na kockice narezani krumpir, na ploškice narezanu mrkvu i koncentrat od rajčice. Zapecite, bolje rečeno oznojite dvije, tri minute.

Dodajte skuhani (99%) i ocjeđeni slanutak, vegetu. Minutu dvije još preznojite (ne smije zagarati). Podlijte temeljcom ili vodom. Sve skupa mora biti pokriveno sa 10 cm tekućine. Na polovici kuhanja dosolite po okusu i dodajte sjeckani komorač. Nemate li komorača dodajte peršina. Izvadite po dvije žlice slanutka i krupira te zdrobite u fini pire. Time zgusnete čičvardu. Zakuhajte i na laganoj vatri kuhajte dok mrkva i krumpir ne omekane.

Varivo od slanutka, čičvardu pustite da se lagano ohladi. Meni ipak najbolje paše sljedeći dan prigrijano. Pazite da bude dosta tekućine u varivu od slanutka jer je čičvarda stajanjem dosta upije, pofali li dodajte tekućinu kod podgrijavanja.

www.moja-k



www.moja-kuhinja.com