

Čušpajz od krastavaca



- 700 g krastavaca
- 3-4 režnja (10 g) češnjaka
- 100 g luka
- 2 VŽ (25 g) oštrog brašna
- 1 MŽ (1 g) slatke paprike
- 2 VŽ (50 g) masti ili pola deci ulja
- 2 dl kiselog (crveno) vrhnje sa >20% m.m.
- 2 dl mesog temeljca ili vode
- 2 VŽ [sjeckanog kopra](#)
- 1 VŽ vegete (5-7 g)
- 1/2 MŽ papra
- 1 VŽ soli



Za **čušpajz od krastavaca** naribajte krastavce, ne pre, tanko, 2-3mm te posolite i ostavite 20-tak minuta da puste vodu. Nemojte ih žmikati.

U **varivu od krastavaca** ne volim jako tanke krastavce, pa ih režem ili ribam malo deblje.

Kao najbolji **krastavci za čušpajz** su se pokazali oni kratki i debeli, ti imaju najmanje, odnosno najsitnije koštice, te nisu jako vodeni.

Na ugrijanoj masnoći prepržite sitno kosani luk dok ne pozlatni. Pazite luk je brzo gotov jer je sitno nakosan. Posipajte sa ostrim brašnom, crvenom paprikom te sitno sjeckanim češnjakom. Prodinstavajte da se sve sjedini i češnjak zamiriši.

Dodajte **krastavce**, tekućinu koju su ispustili bacite te ih kratko prodinstavajte



da omekane, odnosno ponovno pustite vodu.

U ovisnosti koliko su **krastavci u čušpajzu** pustili vode, podlite mesnim temeljcom. Pazite ne previše, samo toliko da **krastavci** budu pokriveni. Rađe podljevajte tijekom kuhanja. Na početku **čušpajz od krastavaca** izgleda jako gust, ali sa vremenom se sve razvodni.

Varivo od krastavaca prokuhajte 15-tak minuta uz stalno mješanje. Na kraju dodajte vegetu (pazite krastavci su već slani), papar, kiselo vrhnje i pustite da baci ključ 2-3 minute. Koristite [kiselo vrhnje](#), ali ono sa min 20% mlječne masti.

Na kraju u **čušpajz od krastavaca** umješajte sviježi, sjeckani kopar.

Ugasite vatru i poklopljeno ostavite 15 minuta da odmori.

Uz **varivo od krastavaca** poslužite pire krumpir i [faširance](#).

[Op. a] U dalmaciji često kopar zamjene (jer ga nema) listom sitno sjeckanog komorača. Nije da nije dobro, ali mi sjeckani list komnorača jednostavno ne ide u kombinaciji sa vrhnjem i čušpajzom. **[/Op. a]**

