

Grah i zelje varivo | Grah sa kiselim zeljem v2 25.11.2015



Sastojci za **grah i zelje varivo**:

- 400 g crvenog luka
- 200 g mrkve
- 100 g korijena celera
- 2 VŽ (15g) slatke mljevene paprike
- ½ MŽ (1-1,2g) ljute mljevene paprike
- 1 VŽ (15g) vegete
- 2 VŽ (50g) koncentrata od rajčice
- 1 VŽ (40g) masti ili ulje
- 1 kg kuhanog ocijedenog i ispranog **smedeg graha**
- 600g [kieslog zelja \(kupusa\)](#) rezanog na trakice

www.moja-kuhinja.com

- 10 listova [lovora](#)
- 1kg suho meso (rebrica, bunceki ili neke kosti od suhog mesa, [repića](#) ili [nogice](#))
- 2-3 svinjske kože
- 3 l vode



Grah zelje čušpajz , odnosno grah varivo sa kiselim kupusom spremamo u dvije etape, prvo napravimo mesnu juhu, a potom dinstamo povrće te sve skupa poslje sjedinimo u grah varivo sa kiselim zeljem. Suho meso iskuhajte zajedno sa mrkvom, celerom i polovicom lovora u mesnu juhu. Kuhano meso odvojite od lovora i povrća, mesnu juhu procijedite.



Grah sa kiselim zeljem je zimsko jelo koje se sprema slično kao i **grah čušpajz** u kojem je zakuhamo **kiselo zelje** narezano na trakice.

Kuhanu i procjeđenu mesnu juhu, koju će mo koristiti kao temeljac za **grah varivo sa kiselim kupusom**, stavimo u hladnu vodu. Tako se masnoća skupi na površini pa je lakše odstranimo.

Stavite posudu u hladnu vodu, da se digne masnoća na vrhu temeljca za **grah sa zeljem**, tako da lakše odstranite suvišnu masnoću.

Na masnoći prepržimo uk, lagano dok ne postane skroz smeđi i razvije slatkaste arome. Pazite da ne prigori. Na dinstani luk dodajte kuhanu mrkvu i korjen celera te kratko prodinstajte.

Podlijte sa temelcem za **grah sa zeljem**, odnosno mesnom juhom, dodajte koncentrat od rajčice, crvenu slatku i ljutu pariku.

Pustite da zakipi pa sve dobro izmiksajte štapnim mikserom. Pustite da ponovno prokipi par minuta pa opet promiksajte.

Dodajte na trakice narezano **kiselo zelje** i ostatak lovora.

Promješajte, **grah sa kiselim kupusom** prokuhajte cca. 20-30 min. kušajte da li je **kiselo zelje** omeknilo i prema okusu dodajte vegete. Potom dodajte prokuhani i **ocijedeni grah**, pustite da zakipi. Pošto ja radim uvijek sa grahom iz konzerve, koji je već kuhan, dodatno kuhanje u **varivu od graha sa kupusom** nije potrebno.

Nije moguće univerzalno reći koliko vegete ili soli jer je juha od mesa i **suho meso** samo po sebi slano, zato je bitno da prije nego što solite **grah sa kiselim kupusom** solite pri kraju kuhanja.

Grah čušpajz sa kiselim zeljem maknite sa vatre i poklopljeno ostavite da odstoji barem 1 sat.



www.moja-kuhinja.com