

Grah varivo sa suhim mesom



Za 5 litara variva:

200 g na masnoći prepženog crvenog luka
170 g sitno sjeckane mrkve
50 g sitno sjeckani celer korijen
1 EL peršun
1 EL mljeka u prahu
2 EL slatke mljevene paprike
½ TL ljute mljevene paprike
3 EL vegete
2 EL koncentrata od rajčice
1 kg kuhanog ocijeđenog i
ispranog smeđeg(šarenog graha)
500g kiselog narezanog zelja



10 listova lovor
300g suho meso(rebrica ili neke kosti od suhog mesa)
2-3 svinjske kože
2 sviježa svinjska repića ili nogice

Od gornjih sastojaka skuhaite juhu u 3,5 litara vode.
Sve dobro **prekuhajte**, dok kosti ne postanu kao papir. Kad zakipi
jedno 40min u ekspres loncu.



Izvadite meso, kosti i kože.

Stavite posudu u hladnu vodu, da se digne masnoća na vrh juhe,
tako da lakše odstranite suvišnu masnoću.



U litru juhe od kostiju umješajte sjeckanu
mrkvu, korijen celera i luk.
Prokuhajte da sve omekani.

Dobro izmiksajte ručnim mikserom dok ne
postane kao sirup.

Ovu smjesu zajedno sa mljekom u prahu, te
crvenom slatkom i ljutom parikom dodajte u
ostatak juhe od kostiju



U juhu umješajte koncentrat od rajčice, dodajte peršun i kiselo zelje.

Prokuhajte, 20 min.

Dodajte grah prokuhajte još 10min. Kušajte i prema okusu dodajte vegete.

Nije moguće univerzalno reći koliko vegete ili soli jer je juha od mesa i suho meso samo po sebi slano, kao i zelje, zato je bitno da prije nego solite kratko prokuhate da grah povuče sol.

Maknite sa vatre i poklopljeno ostavite da odstoji barem 1 sat.



Tomek © www.moja-kuhinja.com ®

EL – jedača žlica TL – čajna žlica