

Grah šalata sa bučnim uljem

Za 4 osobe;



Cca. 1 kg crvenog ili tzv. črešnjevca graha (iz konzerve ili sami skuhaite)

200 g (1 srednji) crveni luk (ljubičaste boje)

1,3 DL bučinog ulja

0,7 DL octa (najbolje kvasina ili vinski)

1 TL friško mljevenog šarenog papra

1TL soli

Nakon šta ste grah skuhalili ili onaj iz konzerve dobro oprali HLADNOM vodom (da se skinu sva sva sluz) i procijedili ga pomješajte sa lukom posipajte solju, paprom zalite uljem i octom i promješajte.

Reći će te; pa šta tu ima posebno?

Ima par sitnica na koje valja kod pripreme obratiti pažnju. Važno je da grah dobro ispran, i da sve začine kao i ulje i ocat pažljivo, tj. ne dodajte odmah sve, jer parvi okus ćete moći ocjeniti tek kroz par sati kad grah to povuče u sebe. Na početku začini samo kliznu pa nemate pravi osjećaj.

Naravno i tu ima mali trik kako to ubrzati, nakon šta ste grah oprali isperite ga sad samo kratko vrućom vodom, tek toliko da se grah zgrije jer će tako brže povući začine na sebe i bit će prije spreman za konzumaciju. Grah koji ste sami kuhali ohladite, ni u kojem slučaju raditi sa njime dok je vruć, jer će te dobiti kašu i tek kad bude mlak promješajte ga sa začinima.



Dobar tek

www.moja-kuhinja.com®