

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
- 1,5 kg kuhanog ocijeđenog i ispranog smeđeg(šarenog graha)



- 10 listova lovor
- 300g suho meso(rebrica ili neke kosti od suhog mesa)
- 2-3 svinjske kože
- 2 svježija 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.



300 g kraškog vrata narežite na kockice 1x1 cm

Kratko ih na jakoj vatri popržite sa svih strana.

Izbor suhog mesa je na vama, može i slanina itd.



U juhu umješajte koncentrat od rajčice, dodajte peršun, grah i prepečeni kraški vrat.. Promješajte.

Prokuhajte, 10 min. 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, 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