

# Grah varivo sa suhim mesom V.2 15.08.2014



- 1 kg suhog mesa (suha svinjska rebra ili špicevi, nožice, buncek, repići)
- par koža od sušenog mesa



- 200 g celer korijen
- 300 g mrkve
- 600 g crvenog luka
- 5-6 listova lovora



- 2 VŽ (20g) slatke mljevene paprike
- ½ MŽ (1,5g) ljute mljevene paprike
- vegete ili soli
- 1 VŽ [peršuna](#)
- 3 VŽ (65g) koncentrata od rajčice
- 1 kg **smeđeg graha iz konzerve** (2 Konzerve od 800 g)

Od [suhog mesa](#), koža, mrkve, celera i lovora skuhaite u 2-2,5 litre vode skuhaite [temeljac](#) za grah **varivo od graha**, odnosno **grah čušpajz**. Ako temeljac kuhate samo od mesa koje nećete poslije jesti (kosti, repiči, suhe nogice) tada temeljac kuhajte u ekspres loncu 40 minuta. Nakon kuhanja meso bacate. Ja uvijek spremam ostatke suhog mesa (kože, ono šta se obreže jer je pre suho, tako da imam uvijek mesa za mesni temeljac).

Ako pak mesni **temeljac za grah varivo** radite sa mesom koje će te poslije jesti (buncek, rebra špicevi) tada kuhajte u normalnoj posudi dok se meso ne iskuha. Povrće se mora totalno raskuhati. Kad kuhate buncek znajte da mu treba oko 3 sata, pa povrće dodajte u zadnjem satu.

Izvadite povrće, lovor, [meso](#) i kože.

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

U ekstra posudi prodinstajte luk na malo masnoće, da luk posmeđi.

**[Savijet]** Dinstanje luka do smeđe boje je po meni jedan od ključnih trenutaka pri kuhanju grah čušpajza. Ako dinstani luk ne bude smeđi, najbolje skoro da počne zagarati, **grahu** poslije fali aroma. Uvijek mi je falio nešto, a dugo nisam znao šta je. Nije svaki luk dobar za dinstanje do smeđe boje, neki odmah pošto uvenu počnu zagarati. Tu se vidi kvaliteta luka. Oni sa puno vode nisu pogodni jer ih nikad nisam uspio prodinstati do smeđe boje, uvijek su zagorili. **[Savijet]**

Dinstani luk podlijte sa temeljcem te dodajte raskuhanu mrkvu i korijen celera. Dobro izmiksajte ručnim mikserom dok ne postane kao sirup.

U mesni temeljac dodajte crvenu i slatku papriku, paradajz iz tube, promješajte da se razbiju grudice mljevene paprike te pustite da zakipi. Sada još jednom promiksajte i kušajte.

priprema za varivo od graha zna već biti dovoljno slana od suhog mesa. Ako ipak fali soli dodajte vegete ili soli po ukusu. Uzmite u obzir i to da **grah** povuće (kao i krumpir) dosta soli, pa posolite uvijek malo više.

**Grah kuhajte** da lagano krčka još 15 (odnosno 30 minuta ako ne stavljate preprženi špek i suhu vratinu) minuta.







Ako ste **grah varivo** radili samo od koža, kosti i ostataka suhog mesa, tada trebate još nešto mesa za staviti u grah.

300 g kraškog vrata (ili pola špek pola vratina) narežite na kockice 1x1 cm.

Ako nemate **kraški vrat** (rolana vratina), može i [špek \(slanina\)](#).

Prepržite slaninu i dimljenu vratinu na tavnici bez masti.

Kada se zarumene dodajte to sve skupa u **grah čušpajz** i prokuhajte zajedno još 15 minuta.

Ako imate kobasica NIKAD ih ne kuhajte ekstra, nego ih samo stavite u **kuhani grah**. One će se još uvijek uspjeti iskuhati, a svoju aromu će pustiti u **čušpajz od graha**.

Na kraju dodajte kuhani grah i sjeckani peršin. Ja radim uvijek sa grahom iz konzerve koji se ne mora više kuhati, samo se prigrrije i poveže u varivu od graha.

Kada grah varivo spremate ovako sa dosta povrća koje izmiksate ne trebate zapršku jer gustoću daje izmiksano povrće.

Bunceci ili špiceve rebrica nasjecite i dodajte u **kuhani grah**.

**Grah varivo** ostavite par sati da se ohladi. **Čušpajz od graha** je ipak najbolji kad se jednom prigrrije.

