

Gravče na tavče



- 300 g crvenog luka
- 1 režanj bijelog luka
- 1 VŽ sjeckanog peršuna
- 100 g mrkve
- 1 VŽ vegete
- 1 MŽ slatke mljevene paprike
- 1 VŽ slatke koncentrata od rajčice
- 1/2 MŽ mljevene crvene ljute paprike
- 150 g slanine(špeka)
- 30 g masnoće



- 500 g bijelog graha(tetovca)

Grah skuhajte ili još bolje koristite onaj iz konzerve.

Grah ocjedite, ali NE bacajte ocjeđenu tekućinu, bogata je škrobom pa ntrebate zapršku.

Luk narežite na sitne trakice, mrkvu naribajte te sve zajedno prepržite na masnoći dok luk ne postane zlatne boje.

Dodajte slaninu narezanu na kockice i sitno narezani bijeli luk(ako je slanina masnija dodajte je malo prije nego češnjak).

Kratko prodinstajte, da češnjak samo zamiriši, dodajte koncentrat od rajčice te slatku i ljutu papriku te vegetu, kratko prodinstajte na laganoj vatri.



Ulijte tekućinu od graha te dodajte sjeckani peršun, samo promješajte.

Ako sami kuhate grah, kuhajte ga samo u jednoj vodi, tako da sav škrob ostane u njoj, inače trebate da bi zgusnuli napraviti zapršku. Ja je izbjegavam gdje mogu, jer teško sjeda na želudac.

Umješajte grah te maknite sa štednjaka.



Presipajte u posudu za pečenje, najbolje su one glinene, ali i keramičke nisu loše.

Ovdje možete prekinuti i pričekati goste.

U pećnici zagrijanoj na 200°C peći nepokriveno cca.45min, ili do kad se ne stvori tanka korica na grahu.

Nakon pečenja ostavite da se ohladi, servira se mlako.

