

Jadranski složenac sa bobom, slanutkom i graškom



- 2 dl ulja (3/4 maslinovo 1/4 biljno)
- 1 MŽ suhog origana
- 2 VŽ grubo sjeckanog lista komorača (očupkanih listića)
- 2 VŽ sjeckanog peršina
- 1 MŽ tucane ljute paprike
- 1/2 MŽ crnog mljevenog papra
- sol
- 1 l mesne juhe ili vode



- 100 g suhog slanutka, čičvarde
- 100 g grašak
- 200 g bob
- 150 g mrkva
- 100 g mesne crvene paprike
- 200 g luka
- 2-3 režnja češnjaka (10 g)



Slanutak, čičvardu namočite barem 12 sati. Može i dulje.

[Op. a] Primjetio sam da različite vrste slanutka trebaju različito vrijeme da bi se skuhalo. Možda leži na sorti, a možda i na količini vlage u suhom zrnu slanutka. Zato testirajte svaku novu šaržu koju kupite.

Nemojte se oslanjati čak ni na to da ste prošlu kupili od istog proizvođača. Također, kao i kod leće, nemojte se sljepo oslanjati na uputstva sa pakiranja.

Stvarno od šarže do šarže varira vrijeme kuhanja. Kod slanutka, čičvrade tek u kuhanom i ohlađenom stanju možete procijeniti da li je dovoljno mekan. **[Op. a]**

Najbitnije je kod složenca sa bobom, slanutkom i graškom da sve sastojke dobijemo kuhane, odnosno dinstane u isto vrijeme.

Zato najbolje slanutak i grašak, svaki posebno, prvo skuhaite al dente u jako slanoj vodi (35 g soli/litra = kao more) slanoj vodi. Vodu ne bacajte.

Kod kuhanja nemojte stavljati puno vode, nego kuhajte u najmanjoj posudi sa dva prsta vode iznad.

Na mješavini maslinovog i biljnog ulja prodinstajte luk narezan na kolutiće i papriku narezanu na sitne kockice. Dinstajte dok luk ne uvene.

Na luk i papriku dodajte oprani bob, na kolutiće narezanu mrkvu i nasjeckani češnjak. Na laganoj vatri dinstajte dok ima soka.

Kada sve postane suho dodajte slanutak i grašak. Posipajte tucanom ljutom paprikom i paprom. Opet prodinstajte dok ima soka.

Sada podlijte sa mesnom juhom, toliko da sve bude pokriveno jedan prst više. Voda od kuhanja graška i slanutka je jako slana, ali puna arome. Zato je možete razrijediti mesnom juhom pa njome podljevati složenac od boba i slanutka.

Kada jadranski složenac zakipi dodajte suhi origano i list komoraća.

Posolite po ukusu i kuhajte poklopljeno i podljevajte povremeno tako dugo dok slanutak, grašak i bob ne budu mekani odnosno tvrdi po vašem ukusu. Kod mene traje 30-tak minuta.

Na kraju dodajte sjeckani peršin, te ostavite sa strane poklopljeno samo 10 min da se okusi sjedine.

Složenac od boba, slanutka i graška kunzumirajte odmah, podgrijan nije više tako sočan. Ja ga volim kao prilog uz meso sa roštilja.





www.moja-kuhinja.com