

# Kisela repa sa grahom i sušenim mesom v2 19.01.2016



- 400 g **graha**
- 800 g **kisele repe**
- 400 g **krumpira**
- 300 g luka
- 3-4 **češnja bijelog luka**
- 50 g **svinjske masti** ili 1 dl **ulja**
- 1 dl **slatkog vrhnja** (opcionally)
- 1/2 MŽ ljute paprike



- vegeta (samo ako **meso** nije dosta slano)
- 2 VZ **oštrg brašna** za **zapršku** \*
- Suha **svinjska rebrica**
- 1 sušeni **svinjski buncek**

**Suho meso** operite, te **buncek** skuhajte posebno jer je i najveći. Kuhani, sušeni i **dimljeni svinjski buncek** narežite na komade. Stavite na toplo.

**Rebrica** skuhajte zajedno sa ostalim sastojcima jer ne treba više od 30 minuta.



Ako radite sa **suhim grahom**, namočite ga večer prije te skuhaite. Ja radim sa grahom iz konzerve koji je već kuhan.

**[Op. a]** Ja uzimam **grah iz konzerve** jer tako skraćujem vrijeme pripreme i čta mi je najbitnije svaki puta je grah isto kuhan.

Pokušavao sam suhi, **namočeni grah** kuhati u ekspres loncu, ali nikad mi nije uspio.

Nekad je nakon 20 min bio raskuhan, nekad još tvrd. Zависи od toga kakav sam suhi grah kupio. **[/Op. a]**

Probajte vodu (neka je bude 2-2,5 l) u kojoj ste kuhali **buncak** da nije pre slana, budući da je i repa slana, ako je pre slana dolijte dio svježije vode. U tu vodu zatim dodajte rasječeni krumpir, lovorovo lišće, [kiselu repu](#) te suha **rebrica**.

Prokuhajte selektivno, što znači da svaki sastojak izvadite kada je mekan. **Rebricama** treba više nego [krumpiru](#).

U posudi ostavite samo kuhanu **kiselu repu**. **Repa** je kuhana kada je možete skoro zdrobiti između prstiju.



Na masti ili [ulju](#) poržite crveni luk, te kad je luk staklast dodajte mu kroz presu protisnuti [češnjak](#).

Popržite kratko da bijeli luk zamiriši.

[Kuhani krumpir](#) protisnite kroz presu ili ga zdrobite u fini pire (bez mlijeka ili ostalih dodataka) te dodajte u dinstani luk. Sve skupa dodajte u **kiselu repu** zajedno sa **grahom** te prokuhajte još 10 min.

Ako je **kisela repa** nedovoljno slana dodajte vegete, a ako vam se čini da **repa** nije dosta kisela dodajte žlicu običnog [alkoholnog octa](#).

**[Savijet]** Pripazite da kušate kiselost **repe** kad je **repa** ohlađena, jer se u suprotnom može dogoditi da je prekiselite octom. **[/Savijet]**

\* Samo ako radite sa zaprškom. Ja ne stavljam zapršku, nego rađe stavim više pire krupira. Tako je **kisela repa** lakše probavljiva. Maknite sa štednjaka.

**[Op. a]** Svakako probajte varijantu repe sa grahom u koju na kraju, prije nego maknete sa štednjaka, umješajte slatko vrhnje. **[/Op. a]**

Vratite narezani buncak i rebrica u **kiselu repu sa grahom** te poklopljeno ostavite barem 2 sata prije konzumacije da se okusi prožmu. Meni je najbolje podgrijano sljedeći dan.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)