

Zelene ili žute mahune varivo v2 25.06.2015



Za 4 osobe varivo od mahuna

- 750 g mladih zelenih ili žutih mahuna
- 200 g krupira
- 200 g mrkve
- 1 VŽ vegete
- 1 MŽ mljevenog [muškatoog oraha](#)
- 1-2 DL [vrhnja](#)
- 1 mala ljuta papričica
- 2-3 VŽ škrobnog brašna (gustin za kolače)
- 2 l vode



Za mesni temeljac za varivo od mahuna

- 1 par domaćih [kobasica](#)
- 1kg govedske kosti za [juhu](#)
ILI umjesto kosti i kobasica
- 150 g kovanog crvenog luka
- 150 g špeka
- 10 g (2 režnja) češnjaka



[Op. a] Nisu svake mahune dobre za **čušpajz**. Za **čušpajz mahune** moraju biti skroz mlade, bez "konaca". Da li su okrugle ili plosnate manje je bitno, najbitnije je da su bez "konaca". Ne vjerujte prodavačima da nemaju "konaca", nego jednostavno sami prelomite **mahunu** i ako pukne bez da na rubovima ostanu konci, **mahune** su dobre. **Zelene mahune** su obično malo teže za probavu i po meni su bolje za salatu, a **žute mahune** su bolje za **varivo**. **[/Op. a]**

Mesni temeljac za **varivo od mahuna** možete napraviti na dva načina: 1. da iskuhate govedske kosti za juhu u 2 litre vode sa domaćim kobasicama. Prednost je vrlo aromatična juha u ovisnosti o začinjenosti kobasica. Ako nemate [domaćih kobasica](#) uzmite kupljene, ali neke koje su jako začinjene (debrecinke recimo). Nakon šta su se kosti raskuhale dodajte kobasice, možete ih dodati i naknadno, znači nekih 20 minuta prije kraja kuhanja **čušpajza od mahuna**.

2. varijanta mesnog temeljca je da na iskosanom špeku prodinstate kosani luk i češnjak. Špek isjecite na što manje kockice i potom ga iskosajte nožem (ko za pešt) da dobijete konzistenciju [paštete](#). Luk tadođer iskošite. U tavnici zapecite iskosani špek da počne puštati masnoću. Na njega dodajte luk i dinstajte dok luk ne posmeđi. Pazite da sve ne prigori. Na polovici dinstanja dodajte sitno sjeckani češnjak.



U juhu od kosti ili u običnu vodu stavite **kuhati mahune** i ljutu papričicu. U ovisnosti o vrsti kao i o činjenici jesu li **mahune sviježe** ili smrznute potrebno će im biti od 25-45 minuta kuhanja.

Ako radite sa **sviježim mahunama** dodajte odmah na početku kuhanja **variva od mahuna** [krumpir](#) narezan na kockice i mrkvu narezanu na kolutiće. Kod **smrznutih mahuna** dodajte ih tek kad sve prokipi 5-10 minuta.

Radite li sa varijantom 2, prženom slaninom i lukom dodajte ga u oba slučaja na početku **kuhanja čušpajza od mahuna**.

Začinite muškatom oraščićem i vegetom (pripazite na slanost zbog kobasica ili špeka). Kada **mahune** omekšaju izvadimo na stranu dvije šeflje juhe i u nju umutimo prosijano škrobno brašno (gustin za kolače, on je bolji od zaprške jer ne sjeda jako na želudac). Vratite u **čušpajz od mahuna** i pustite da zakipi. Ponovno izvadite 2 šeflje juhe i u nju umutite po želji manje ili više [vrhnja ili milerama](#). Najbolje je vrhnje sa >20% m.m.

[Op. a] Posebno se kod **mladih i svježih mahuna** može dogoditi da su **mahune kuhane** prije krumpira, obratite na to pažnju pa stavite krumpir kuhati prije **zelenih ili žutih mahuna**. Vrijedi i za mrkvu, inače mladoj mrkvici treba kao i **mahunama**. **[Op. a]**

Čušpajz od mahuna pustite da zakipi i ugasisite vatru.

Varivo od žutih ili zelenih mahuna pustite par sati da odmori. Najbolje je, kao i kod većine čušpajza, podgrijano.

Lijevo na slici su žute mahune sa više vrhnja i temeljcom od kosti, a desno zelene sa manje vrhnja i temeljcom na bazi špeka i luka (zato se vide točkice, nisu od vrhnja).



www.moja-kuhinja.com