

# Raštika sa junetinom i suhim mesom



- 300 g [suhog mesa](#)
- 25 g masti ili 1/2 dl ulja
- 150 g luka
- 200 g **junceće plećke**
- 1 VŽ (25 g) rajčice iz tube (koncentrat)
- 120 g mrkve
- 3 (15 g) češnja češnjaka
- sol/vegeta
- 1 mali chili ili 1/2 MŽ papra
- 200 g krumpira



- 500 g **raštike**
- Od 1/2 kg **raštike** dobijemo, kada odstranimo tvrde stabljike koje se ne jedu, oko 350 g lista. **Listove raštike** narežemo na trakice širine pola i duljine 5 cm. **Raštiku kratko prokuhamo, kako bi joj oduzeli gorčinu.** Kuhajte je dok listovi ne uvenu, slično kao [blitvu](#) ili [kovrčavi kelj](#). Odmah je isperite hladnom vodom.

**Raštika sa suhim mesom je varivo od raštike** kuhane sa mrkvom, krumpirom uz dodatak dinstane junetine i suhog mesa, podliveno temeljcem sušenog mesa.

Od 1,5 litre vode i suhog mesa (kosti, rebrica ili šta imate) iskuhajte **temeljac za varivo od raštike sa suhim mesom**.

Dok se temeljac kuha, prodinstajte luk na masti dok ne pozlatni, te mu dodajte na sitne kockice narezanu **junetinu**. Prodinstajte da junetina pusti saft.

Podlite sa malo temeljca, toliko da ne zagara. Junetinu dinstajte dok ne bude 2/3 gotova.



U 3/4 dinstanu junetinu dodajte 2/3 češnjaka, chili i koncentrat od paradajza.

Prodinstajte kratko da češnjak zamiriši. Podlijte opet sa malo temeljca.

Kad temeljac ishlapi dodajte mrkvu. U ovisnosti o krumpiru, ako mu treba koliko i mrkvi dodajte ga odmah sada, ako mu treba manje dodajte ga par minuta kasnije.

Kratko oznojite.

Dodajte **raštiku** i ostatak češnjaka te podlijte sa temeljcem 5 cm iznad ruba. Također dodajte i narezano kuhano sušeno meso u **varivo od raštike**.

**[Op. a]** Ja volim dodati dio češnjaka pred kraj, jer njegov okus odlično paše sa **okusom raštike**.

Većinu dodajem prije jer dinstani češnjak, zajedno sa paradajzom u tubi također daje posebnu aromu ovom **jelu od raštike**. **[/Op. a]**

Posolite ili dodajte vegetu, pazivši da ne presolite jer je temeljac od suhog mesa sam po sebi slan.

**Raštiku kuhajte** 20-tak minuta ili tako dugo dok ne omekane svi sastojci. Ja ne volim kad je **raštika** skroz raskuhana (možda sam je zato mrzio kao i većina djece).

Količina tekućine u **čušpajzu od raštike sa suhim mesom** je stvar ukusa, neki vole da sve pliva, neki da je skroz gusto. Ja volim negdje u sredini. Prema ukusu odlučite koliko temeljca treba vaše **varivo od raštike**. Varivo od raštike pustite da odmori. Meni paše najbolje podgrijano sljedeći dan.

Nemate li suhog mesa i junetine, zamjenite sve sa hrenofkama.



[www.moja...](http://www.moja...)