

Salata od graha sa radičem ili regmentom 02.09.2017

Salata od graha sa radičem ili regmentom začinjena bućinim uljem, jabučnim octom soli i paprom. Radič ili regmet je list mladog maslačka. Bere se dok se ne pojave prvi pupovi. Regmet je jedna od prve zelenjave poslje snjega.



- 500 g kuhanog crvenog ili smeđeg graha
- 200 g regmet, radič
- 100 g ljubičastohg luka
- 1,5 dl ulja od buće
- 0,3 dl kvasine
- 1 MŽ soli
- 1/2 MŽ papra

Grah salata sa radičem, regmetom je sezonska salata koju jedemo početkom proljeća dok regmet, radič ne procvjeta.

Kada regmet odnosno maslačak procvjeta listovi mu postaju gorke i više za jelo.

Radič i grah se odlično slažu sa bućinim uljem i zato sam ih zajedno sa lukom kombinirao u ovoj salati.

Odabir graha i način njegove pripreme prepuštam vama na odabir, ja sam koristio crveni grah iz konzerve.

Količinu regmeta možete povećati ili smanjiti, ali 2 pune šake je optimalna mjera za ovu salatu.

Radič operite i ocjedite, listiće narežite na 3-4 cm dugačke komade. Odstranite žute djelove.

Grah isperite u VRUĆOJ vodi da nema sluzi. Vruća voda je bitna da bi grah bio topli jer samo takav upija bućino ulje i začine, inače samo skliznu po njemu.

U pogodnu posudu stavite grah, bućino ulje, ocat, ljubičasti luk narezan na kolutiće. Sve dobro promješajte i ostavite par minuta da se sve sjedini. Još jednom dobro promješajte.

Pred sertviranje dodajte radič, regmet. Ako u grah salatu dodate radič pre rano i ostavite stajati, ocat će regmet razmekšati i salata od graha i radiča bude pre mljackava.

Često mi ljudi spočitavaju da radičem zovem nešto kaj to nije, [ovdje sam se kratko osvrnuo na to](#).



www.moja-kuhinja.com