

Varivo od leće | Linsentopf

v2 10.05.2015



- 200 g **suhe leće**
- 150 g mrkve
- 200 g poriluka
- 150 g luka
- 150 korjena celera
- 2 češnja češnjaka (10g)
- 350 g krumpira
- 100 g špeka
- 200 g [kobasica](#) (kranjske, češnjofke ili hrenofke)
- 150 g dimljene vratine (kraški vrat)



- 30g masti ili 1 dl ulja
- 50 g [suhih paradajza](#)
- 1 MŽ suhog timijana
- 1 MŽ suhog origana
- 1 VŽ sjeckanog svježeg peršina
- 3 lista lovora
- 1 MŽ papra
- sol

Leću iskuhajte u slanoj vodi. **Leća** mora biti pokrivena samo sa dva prsta vode. Kod mene kuhanje do al dente traje 8 minuta. Testirajte vrijeme kuhanja na manjoj količini **leće**.

Za **leću** vrijedi isto kao i za [slanutak](#). Svaku novu **leću** prvo testirajte da vidite koliko joj treba da omekani. Uputama sa pakiranja ne vjerujem.

Leću ocijedite, tekućinu ne bacajte. Isperite je da bi zaustavili proces kuhanja. Ovo možete napraviti i dan ranije, pa **kuhanu leću** čuvajte u hladnjaku.

Suhu rajčicu namočite tri sata u mlakoj vodi.

Za **varivo od leće i suhog mesa** prvo izrežemo povrće i meso.

Mrkvu i korjen celera narežite na pol cm velike kockice.

Krumpir i vratinu na kockice 1x1cm, a poriluk raščetvorite i nasjeckajte na kockice od pola centimetra.



Na masti prepržite špek i luk narezan na tanke kolutiće, dok luk ne uvene. Dodajte mrkvu i korjen celera. Dinstajte dok mrkva ne počne mekaniti.

Na mrkvu i celer dodajte poriluk, vratinu i sitno sjeckani češnjak te lovorov list. Papaprite i posolite sa 1 MŽ soli. Prodinstajte dok češnjak ne zamiriši, a vratina dobije boju.



Na kraju dodajte namočeni **suh paradajz** narezan na trakice te origano i timijan. Umjesto suhe rajčice možete uzeti i svježju, ali ona se do kraja kuhanja skroz raspadne.

Suha rajčica ima kiselkasto slani okus koji paše u varivu od leće i suhog mesa.



Podlijte sve sa ostatkom **tekućine od kuhanja leće**, plus dvije litre vode. Neka kipi 10 min pa dodajte krumpir.

Kada je krumpir do pola kuhan (vrijeme kuhanja ovisno o [sorti krumpira](#)) dodajte **kuhanu leću** i na kolutiće narezanu kobasicu.

Varivo od leće kuhajte dok **leća** i krumpir ne omekane. Ne smiju se raskuhati. Ja kuham **leću** odvojeno i dodajem je sa tekućinom od kuhanja tek na kraju sa krumpirom.

Ako je potrebno dodajte još vode. **Varivo od leće i suhog mesa** mora biti gusto tako da u njemu stoji žlica.

Dosolite, ako je potrebno te dodajte nasjeckani peršin.



Obično je prvi dan **varivo od leće** gusto, ali jušnato. Ipak meni je najbolje je drugi dan kada se tekućina upije i kada sve izgleda kao **složenac od leće i suhog mesa**.

Naravno i drugi dan u **varivo od leće** možete kod podgrijavanja dodati malo vode.

Varivo od leće i suhog mesa servirajte sa žlicom [jabučnog octa](#). Ja ne stavljam jabučni ocat pri kuhanju **variva od leće** nego tek kod serviranja.





www.moja-kuhinja.com