

Varivo od mladog graha



- 750 g mladog graha
- 150 g mrkve
- 150 g mesnate crvene paprike
- 100 g korjena peršina
- 100 g korjena celera
- 200 g luka
- 2-3 (15g) reznja češnjaka
- 1 chilly ili ljuta feferona
- list peršuna i celera



- 100 g vrhnja (mileram)
- 2 VŽ (30g) koncentrata od rajčice
- 1 VŽ (50g) masti ili 1,5 dl ulja
- 0,3 dl jabučnog octa
- 1 VŽ vegete
- sol

Mladi grah operite.
Luk i češnjak narežite na listiće.
Papriku, mrkvu, korjen celera i peršina narežite na što sitnije kockice.

Varivo od mladog graha počnimo spremati tako da na masnoći izdinstamo luk dok ne posmeđi.

Na dinstani luk dodajte na kockice narezano povrće i prodinstajte dok povrće izgubi tekućinu i pozlatni.

U soffrito dodajte koncentrat od paradajza, chilly i češnjak. Prodinstajte dok češnjak ne zamiriši.

Podlijte sa 2-2,5l vode te zakuhajte, neka kipi 30 minuta. Temeljac za varivo od mladog graha izmiksajte štapićnim mikserom u finu kremastu juhicu.

Ubacite oprani maldi grah i kuhajte 20 minuta. Dodajte sjeckani list peršuna i celera, posolite vegetom i soli te kuhajte dok grah ne bude al dente.

ako je potrebno dodajte vode, da dobije gustoću po želji. U posudici odvojite 2-3 dl variva od graha, kadse skroz ohladi dodajte vrhnje (mileram) i dobro promješajte da nema grudica.

Vrhnje zajedno sa jabučnim octom dodajte u varivo od mladog graha i pustite da baci ključ.

Varivo od mladih mahuna maknite na stranu i ostavite da se ohladi.



WWW.MOHINJA.C



www.moja-kuhinja.com