

Zapečeni grah

Za 4 osobe:

1 kg crvenog graha
1-2 glavice (srednje veličine) crvenog luka
po ukusu bijelog luka
1 MŽ sol
1 MŽ papra
3 VŽ svježeg peršunovog listaili 1 VŽ sušenog
2-4 komada mrkve
2 VŽ crvena mljevena paprika (ljuta ili slatka) ovisno od želje
4-5 VŽ brašno
3 VŽ suncokretovo ulje
3 VŽ vegete

Grah prethodno prokuhamo u manjoj količini vode.

Prokuhani grah, ocjedimo i dodamo svježju vodu, ali tek toliko vode da bude otprilike za četiri prsta iznad graha.

Crveni i bijeli luk očistimo i izrežemo na sitno te dodamo grahu.

Nastavimo lagano na vodi dinstati luk i grah.

Nakon što je grah prokuhao i već napola gotov dodamo mu mrkvu koju smo prethodno oprali očistili i isjekli na kolutiče, te dodamo papar, peršunov list, vegetu (po ukusu), sol.

Sve zajedno kuhamo, uz minimalni dodatak vode (moramo paziti da grah ne zagori, ali isto tako da ne sadrži puno vode jer ga moramo još zapeći).

Kada je grah kuhan, u tavu usipamo suncokretovo ulje, koje dobro zagrijemo, zatim dodamo brašno koje na ulju propržimo i na kraju crvenu mljevenu papriku (zaprška), sve to dobro promješamo i dodamo grahu, dobro izmješamo i samo kratko sve zapržimo.

Tako zapržen grah usipamo u posudu za pečenje te dodamo još po ukusu bijelog luka. Promješamo. Vilicom lagano protiskamo cijelu smjesu, ali ne i da napravimo pire od graha, već ga podrobimo samo djelomično.

Grah potom stavimo u pečnicu (koju smo prethodno zagrijali na 230°C) i pečemo 15-tak minuta.

TIP: ovako spremljen grah preporučuje se za post, a odlično paše kao dodatak uz pečene riblje stapiče.



Anita © www.moja-kuhinja.com®