

Zimska grah salata sa povrćem v2 22.10.2016



- 3 kg kuhanog **crvenog graha** *
- 2 kg crvene mesnate paprike (može i pola žute)
- 500 g mrkve
- 500 g korjena peršina
- 500 g luka
- 1 manja glavica češnjaka



- 1 l pasirane rajčice (šalše bez začina)
- 2 DL [jabučnog octa](#) ili jabučnog balsamika
- 1 MŽ sušenog chilliya
- 2 VŽ soli
- 5 listova [lovora](#)
- 3 VŽ svinjske masti ili 2 DL ulja
- šećerite po ukusu

* Suhi **crveni grah** skuhaite ili bolje uzмите gotovog iz konzerve. Može i **grah tetovac**. Crveni **grah iz konzerve** samo ocijedite, nemojte ga ispirati.

Korjen peršuna i mrkvu nasjeckane na kockice i svako posebno blanširajte slanoj vodi. Kao za [francusku salatu](#). Procijedite, tekućinu ne bacajte odličan je *temeljac za povrtnu juhu*.



Luk naribajte na tanke kolutove, češnjak protisnite a papriku narežite na kockice. Na otopljenoj masti (ako radite za zimnicu bolje upotrijebite ulje) prodinstajte luk dok se ne počne znojiti, dodajte papriku, lovorovo lišće i jabučni ocat (bolje ako ima jabučnog balsamika, jer je on nježniji okusom) promješajte i poklopite. Dinstajte na laganoj vatri dok paprika ne omekani, al dente. Ne smije se raspadati. Kada paprika postane "al dente" dodajte pasiranu rajčicu (šalšu bez začina), te protisnuti češnjak. Promješajte te začinite chilliyem i soli. Promješajte i neka 10 min. lagano kipi. Na kraju u zimsku salatu sa grahom i povrćem dodajte kuhanu mrkvu, korjen peršuna i **grah**. Oprezno promješajte (da se grah ne bi zdrobio) i pustite samo da zakipi. Ugasite i ostavite 5 min poklopljeno prije nego puniti u boćice. Čini li vam se da je **grah salata sa povrćem** pre rijetka, zgusnite sa 1 VŽ rajčice iz tube.

Da bi **zimski grah salata sa povrćem** bila spremna odmah za konzumaciju potrebno je da odstoji 24 sata i da se servira hladna.

Želite li **grah salatu sa povrćem** spremiti kao zimnicu, punite je kipuću u vruće twist-off bočice, poklopite i okrenite na čep 10 minuta. Okrenite i zamotajte u deku preko noći, kao [ajvar](#). Dodatna pasterizacija nije potrebna.

Grah salata sa povrćem izvrsno paše uz [domaće pečenice](#).



www.moja-kuhinja.com