

Grah s kiselim zeljem

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

300 g suhog graha
500 g suhog mesa (po želji)
100 g slanina (po želji)
1 veliki luk
3 češnja češnjaka
2 mrkve
1 manja crvena paprika
3 stabljike celera
1 rajčica
1 žlica slatke paprike
~1,5 litra vode
2 žlice nasjeckanog svježeg peršina
2 lista lovora
250 g K Plus kiselog zelja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Grah ostavite preko noći da se namoči. Procijedite ga i operite pa ga stavite kuhati u dvostruko više vode. Ako koristite suho meso i slaninu stavite ih kuhati u posebnoj posudi tako da su u potpunosti prekriveni vodom.

Za to vrijeme pripremite povrće, ogulite luk, češnjak i mrkvu. Paprici izvadite sjemenke. Celer, luk i papriku narežite na manje komade, a mrkvu na kolutiće.

Kada grah zakuha, maknite ga s vatre, procijedite i stavite ga u veći lonac u kojem ćete pripremiti grah. Suho meso kuhajte oko 10 minuta, pa procijedite i očistite.

Slaninu narežite na kriške. Dodajte meso i povrće u lonac s grahom pa dodajte slatku papriku i papar. Dodajte vodu, tako da je sve prekriveno pa na laganoj vatri kuhajte oko 1,5 sat.

Izvadite povrće u komadu i par žlica graha i mrkve u posebnu posudu i ispasirajte ili usitnite štapnim mikserom.

Vratite u grah, dodajte kiselo zelje i kuhajte još 30 minuta.