

Jakobove kapice na pireu od graška



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** Jakobovih kapica
- **500 g** graška
- **1 kašika** soli
- **80 g** maslaca
- **100 ml** maslinovog ulja
- **po potrebi** svježe mljeveni biber
- **1 kašika** suhih začina
- (origano, mažuran, bosiljak ,majcina dušica)
- **1** crvena paprika
- **2 kašike** kapara
- **mal**ovlašća

Priprema

U jednu vrecicu od zamrivača staviti očišćene i posušene jakobove kapice, pa dodati navedene začine. Dodati malo maslinovog ulja i zatvoriti vrecicu, pa sve zajedno malo promijesiti rukama da se začini izmiješaju sa jakobovim kapicama. Pustiti 10-tak minuta da se marinira. u međuvremenu skuhati grašak, nemojte ga prekuhati, jer će mu opna odpasti i požutiti će otprilike kada se sav podigne gore, vi probajte meću prstima da li se na pritisak lako zgنجeci pazite da se ne opecete!! Izaprati ispod hladne vode, zatim staviti u blender i odmah dodati i maslac, sol, biber, malo suhog kopra ili svježeg, ako volite, ako ne, ne dodajte ništa osim soli i bibera.

Napravite pire kakav vi volite, ja ga npr. ne sameljem skroz, nego onako "grubo" da se još uvijek može vidjeti da je to grašak :). Dodajte još maslaca, ako je potrebno, jer okus graška mora biti kremast, dodajte kapare koje ne perete, one će dati slanocu pireu. Sada, dooobro ugrijati tavu (ja koristim teflon da mi se ne zalijep), dodati malo ulja i poslagati 5-6 jakobovih kapica da se peku, minuta sa svake strane, ne duže, postace žilave. Pecite po malo da vam nebi pustile sok, jer ako tava nije dobro ugrijane i stavite previše jakobove kapice u tavu, one će se kuhati, a ne peci, znaci manje jakobovih kapica i dobro ugrijana tava, rezultat neće izbjeci. U drugoj tavi dodati ulje i sitno, sitno isjeckanu crvenu papriku. Možete čak koristiti i kiselu papriku, ali tada treba izbjegavati kapare. Ponovo sasvim malo dodati začina po potrebi i vlašac, koji je sitno isjecjeckan.

Savet