

****Biber* grah sa dimljenim mesom***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g** dimljene junetine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 šolje (od 200 ml)** sitnog, bijelog graha
- 2 šargarepe
- **maloulja**
- **1 kašičica** mješavine suvog začina
- **2/3 kašičice** mljevene, ljute, crvene paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malosvježeg** peršuna
- **2 cenabijelog** luka

Zaprška:

- **maloulja**
- **1 kašičica** brašna
- **1/2 kašičice** slatke, mljevene, crvene paprike

Priprema

Grah preliati vrelom vodom, poklopiti i ostaviti neka 2-3 sata. Zatim, isprati i procijediti. Ja sam koristila jako sitan bijeli grah; rekli su mi da je to tzv. "biber" grah (valjda jer je sitan, pa asocira na zrno bibera). Originalan naziv istog ne znam; ali možete koristiti i obični bijeli grah.

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati i sitno rezano, dimljeno meso, kao i rezane šargarepe.

Dodati grah, protisnut bijeli luk, pa preliti vodom. Zaciniti mješavinom zacina. Kuhati oko 40 minuta.

Po potrebi dosuti vode; posoliti (pazite, da ne presolite, jer je meso slano). Dodati ljutu, mljevenu, crvenu papriku (ukoliko ne volite ljuto, onda koristite samo slatku mljevenu papriku ili smanjite kolicinu ljute paprike). Zagrijati malo ulja, pa dodati kašalicu brašna; neprestano miješati. Dodati i slatku, mljevenu crvenu papriku, promiješati, pa sipati u šerpu sa grahom. Dodati i sitno sjeckan svježi peršun, pa na laganoj vatri krckati još nekih 5 minuta. Po ukusu, pobiberite!

Poslužiti toplo, najbolje uz svježe pecivo!

Savet