

## **\*Biber\* grah sa dimljenim mesom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 250 g**dimljene junetine
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 šolje (od 200 ml)**sitnog, bijelog graha
- **2šargarepe**
- **maloulja**
- **1 kašicicamješavine suvog zacina**
- **2/3 kašicicemljevene, ljute, crvene paprike**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **malosvježeg peršuna**
- **2 cenabijelog luka**

#### **Zaprška:**

- **maloulja**
- **1 kašicicabrašna**
- **1/2 kašiciceslatke, mljevene, crvene paprike**

### **Priprema**

Grah prelići vrełom 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 kašicu 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**