

Jota

Varivo od graha s kiselim zeljem

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 20 minuta Vrijeme kuhanja: 45 minuta

- 225 g iscjeđenog kiselog kupusa
- 150 g crvenog graha iz konzerve
- 300 g krumpira izrezanog na komade
- 320 g šunke ili svinjetine
- 950 ml vode
- 2 režnja češnjaka
- Sol i papar prema vlastitom ukusu
- 1 lovorov list
- 1 glavica luka narezanog na komade srednje veličine
- Biljno ulje
- 2 čajne žličice brašna
- 175 ml kiselo vrhnje

- 1 Veliki lonac napunite vodom i zakuhajte vodu. Dodajte kiselo zelje, grah, krumpire i meso te kuhajte otprilike 20 minuta, dok povrće ne omekša.
- 2 Dodajte češnjak i lovorov list, a zatim stavite soli i papra.
- 3 U međuvremenu, u tavi za prženje rastopite masnoću na srednjoj temperaturi. Dodajte luk i pirjajte ga otprilike 3 minute.
- 4 Dodajte brašno i pirjajte 2 minute uz redovito miješanje.

- 5 U varivo dodajte mješavinu luka i brašna (zapršku). Miješajte i kuhajte na nižoj temperaturi otprilike 15 minuta.
- 6 Prije serviranja dodajte još kiselog vrhnja i promiješajte. Kuhajte na laganoj vatri još kojih 2 do 3 minute i poslužite.



Lonac s poklopcem od 4 l



Posuda za kuhanje bez prijanjanja s poklopcem promjera 20 cm



Manja tava za pirjanje s poklopcem

