**Posni grah**

**Sastojci:**

 1.000 g graha (najbolji je putrek)

 3 žlice ulja

 500 g crvenog luka

 250 g mrkve

 250 g crvene paprike

 3 režnja češnjaka

 1 žlica vegete

 1 žlica koncentrata rajčice

 1 žlica dimljene slatke mljevene paprike

 1 žličica ljute mljevene paprike

 lovorov list

 sol

 papar

 2 žlice oštrog brašna

 list peršina

**Priprema:**

Grah namakati u vodi preko noći. Ocijediti vodu, naliti hladnu vodu i staviti da kuha. Kad zavrije ostaviti još 5 minuta pa ocijediti vodu.

Na ulju popržiti sitno sjeckani crveni luk, pred kraj prženja dodati češnjak i kratko popržiti. Dodati sitno ribanu mrkvu i rezanu papriku. Pirjati 15 minuta.

Dodati vegetu, koncentrat rajčice, dimljenu slatku i ljutu crvenu papriku, lovorov list i papar. Dodati cca 2 litre tople vode, grah i sol.

Kuhati dok grah ne omekša.

U malo hladne vode razmutiti brašno te umiješati u varivo.

Uz stalno i polagano miješanje kuhati još 15 minuta na laganoj vatri. Pred kraj dodati sitno sjeckani peršin.