**Grah s junetinom**

**Sastojci:**

 1.000g graha

 žlica svinjske masti

 tri glavice crvenog luka

 dvije mrkve

 250g hamburgera

 1.500g junećeg mesa

 žlica vegete

 žlica koncentrata rajčice

 žlica slatke mljevene paprike

 žličica ljute mljevene paprike

 žličica češnjaka u granulama

 dvije žlice oštrog brašna

 lovorov list

 sol

 papar

**Priprema:**

 Grah namakati u vodi preko noći. Ocijediti vodu, naliti hladnu vodu te pustiti da vrije 10-15 minuta.

 Prokuhani grah ocijediti, doliti toplu vodu, dodati sol i lovorov list i polako kuhati uz povremeno dolijevanje toplom vodom dok ne omekša.

 Na masti popržiti sitno sjeckani crveni luk, sitno naribanu mrkvu i hamburger narezan na kockice. Dodati junetinu narezanu na kocke te sve zajedno pirjati dok ne ispari višak tekućine. Dodati vegetu, koncentrat rajčice, slatku i ljutu crvenu papriku, češnjak u granulama te uz povremeno dolijevanje toplom vodom pirjati dok junetina ne omekša.

 Kad junetina omekša u malo hladne vode razmutiti oštro brašno te umiješati u junetinu zajedno s grahom.

 Grah nakon toga uz stalno i polagano miješanje kuhati još 15 minuta na laganoj vatri. Pred kraj dodati mljeveni papar.

 Junetinu možete dan ranije narezati na kocke, marinirati češnjakom, solju i paprom te ostaviti da stoji preko noći u hladnjaku.