**Grah sa suhim mesom**

**Sastojci:**

 1.000g graha (najbolji je putrek)

 žlica svinjske masti

 500g crvenog luka

 250g mrkve

 250g crvene paprike

 750g suhog mesa (hamburger ili vratina)

 3 režnja češnjaka

 žlica vegete

 žlica koncentrata rajčice

 žlica slatke mljevene paprike

 žličica ljute mljevene paprike

 lovorov list

 sol

 papar

 dvije žlice oštrog brašna

 peršin

**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 masti popržiti sitno sjeckani crveni luk i češnjak, sitno rezanu mrkvu i papriku te suho meso rezano na kockice. Pirjati 15 minuta.

Dodati vegetu, koncentrat rajčice, 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 oštro brašno te umiješati u varivo.

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