**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.