**Vojnički grah**

**Sastojci za 10 (1) osoba:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.000 | (100) | g | graha |
| 50 | (5) | g | ulja |
| 200 | (20) | g | crvenog luka |
| 100 | (10) | g | mrkve |
| 1.500 | (150) | g | junećeg mesa |
| 200 | (20) | g | hamburgera |
| 80 | (8) | g | brašna |
| 3 | (0,3) | g | crvene mljevene paprike |
| 10 | (1) | g | češnjaka |
| 30 | (3) | g | koncentrata rajčice |
| 1 | (0,1) | g | papra |
| 10 | (1) | g | peršinovog lista |
| 10 | (1) | g | vegete |
| 0,1 | (0,01) | g | lovorovog lista |
|  |  |  | sol po ukusu |

**Priprema:**

Junetinu narezati na kocke, marinirati s češnjakom, solju i paprom. Ostaviti da stoji preko noći u hladnjaku.

Grah namakati u vodi preko noći. Ocijediti vodu, staviti u posudu, 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.

U međuvremenu na ulju popržiti sitno sjeckani crveni luk i mrkvu narezanu na ploške. Dodati junetinu narezanu na kocke i hamburger te sve zajedno pirjati dok ne ispari višak tekućine. Dodati vegetu, i koncentrat rajčice te uz povremeno dolijevanje toplom vodom pirjati dok junetina ne omekša.

U malo hladne vode razmutiti brašno i mljevenu crvenu papriku te umiješati u grah zajedno s junetinom.

Grah nakon toga uz stalno i polagano miješanje kuhati još 15 minuta na laganoj vatri. Maknuti s vatre, dodati mljeveni papar i sitno sjeckan list peršina.

**Vojnički grah**

**Sastojci za 10 (1) osoba:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.200 | (120) | g | bijelog graha |
| 200 | (20) | g | masti ili ulja |
| 200 | (20) | g | crvenog luka |
| 100 | (10) | g | mrkve |
| 1.000 | (100) | g | junećeg mesa |
| 200 | (20) | g | hamburgera |
| 80 | (8) | g | brašna |
| 3 | (0,3) | g | crvene mljevene paprike |
| 10 | (1) | g | češnjaka |
| 30 | (3) | g | koncentrata rajčice |
| 1 | (0,1) | g | papra |
| 10 | (1) | g | peršinovog lista |
| 10 | (1) | g | vegete |
| 0,1 | (0,01) | g | lovorovog lista |
|  |  |  | sol po ukusu |

**Priprema:**

Bijeli grah namakati u vodi preko noći. Ocijediti vodu, staviti u posudu, naliti hladnu vodu te pustiti da vrije 10-15 minuta.

U međuvremenu na polovici vrele masnoće popržiti polovicu sitno sjeckanog crvenog luka i mrkvu narezanu na ploške ili naribanu. Dodati junetinu narezanu na kocke i hamburger te sve zajedno pirjati dok ne ispari višak tekućine.

Prokuhani grah ocijediti, dodati drugu polovicu sitno nasjeckanog crvenog luka, propirjano meso te doliti toplu vodu. Kuhati uz povremeno dolijevanje toplom vodom dok sve ne omekša.

Na drugoj polovici masnoće popržiti brašno da blago porumeni. Maknuti s vatre i dodati mljevenu crvenu papriku i sitno sjeckani češnjak.

Kad grah omekša dodati lovorov list, vegetu, koncentrat rajčice, posoliti te dodati zapršku uz stalno miješanje.

Grah sa zaprškom kuhati još 20-30 minuta na laganoj vatri, a nakon toga ga maknuti s vatre. Dodati mljeveni papar i sitno sjeckan list peršina.

**Vojnički grah**

**Sastojci za 10 (1) osoba:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.200 | (120) | g | graha |
| 50 | (5) | g | ulja |
| 200 | (20) | g | crvenog luka |
| 100 | (10) | g | mrkve |
| 1.000 | (100) | g | junećeg mesa |
| 200 | (20) | g | hamburgera |
| 80 | (8) | g | brašna |
| 3 | (0,3) | g | crvene mljevene paprike |
| 10 | (1) | g | češnjaka |
| 30 | (3) | g | koncentrata rajčice |
| 1 | (0,1) | g | papra |
| 10 | (1) | g | peršinovog lista |
| 10 | (1) | g | vegete |
| 0,1 | (0,01) | g | lovorovog lista |
|  |  |  | sol po ukusu |

**Priprema:**

Junetinu narezati na kocke, marinirati s češnjakom, solju, paprom i uljem kao za pripremu na roštilju. Ostaviti da stoji preko noći u hladnjaku.

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

U međuvremenu na ulju popržiti polovicu sitno sjeckanog crvenog luka i mrkvu narezanu na ploške ili naribanu. Dodati junetinu narezanu na kocke i hamburger te sve zajedno pirjati dok ne ispari višak tekućine.

Prokuhani grah ocijediti, dodati drugu polovicu sitno nasjeckanog crvenog luka, propirjano meso te doliti toplu vodu. Kuhati uz povremeno dolijevanje toplom vodom dok sve ne omekša.

Kad grah omekša dodati lovorov list, vegetu, koncentrat rajčice i posoliti.

U malo hladne vode razmutiti brašno i mljevenu crvenu papriku te umiješati u grah.

Grah nakon toga uz stalno i polagano miješanje kuhati još 15 minuta na laganoj vatri, a nakon toga ga maknuti s vatre. Dodati mljeveni papar i sitno sjeckan list peršina.