**Vojnički grah sa suhim mesom**

**Sastojci:**

1.000g graha (najbolji je putrek)

žlica svinjske masti (ulja)

500g crvenog luka

250g mrkve

250g crvene paprike

500g suhe vratine

3 češnja češnjaka

žlica vegete

žlica koncentrata rajčice

žlica slatke mljevene paprike

žličica ljute mljevene paprike

lovorov list

sol

papar

dvije žlice glatkog brašna

peršin

**Priprema:**

Grah i suhu vratinu 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. Pirjati 15 minuta.

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

Kuhati dok grah ne omekša i sve se prožme.

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.

**Grah s junetinom**

**Sastojci:**

1.000g graha (najbolji je putrek)

žlica svinjske masti

500g crvenog luka

250g mrkve

250g crvene paprike

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 glatkog brašna

lovorov list

sol

papar

**Priprema:**

Grah namakati u vodi preko noći. Ocijediti vodu, naliti hladnu vodu te pustiti da vrije 5 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 nasjeckanu papriku, 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 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.