

Grah



4-6



1,5 do 2 sata

Potrebno je

- 500 gr bjeli grah
- 3 st lik
- 2 st mrkve
- 2 st govedje kobasice
- 500 gr juneceg mesa sa kostima
- 3 ceshna bijelog luka
- 3-4 liske lovorovog lista
- Olje
- Vegeta
- Paprike
- So
- Biber
- paradjz sos i burk 250 gr
- 1,5 l vode

Porjeklo recepta

Bosanski grah, je glavno jelo koje se pravi najcesce u zimsko periodu, kada imamo suhog mesa i kada se okuplamo svi oko stola obicno u isto vrijeme. To su nas naucili naši stariji koji su ga uvijek pravili sa dodatkom suhog mesa. Miris kuhanog graha sa suhim mesom je nagovjestavao da se radi o dobroj, kvalitetnoj i kaloricnoj hrani. Grah je zato jelo naseg djetinstva. Recept za pravljenje graha daje mogucnost izmjenen dodataka, tako da vam ostavljamo na zelju da se isprobate i u izmjenama dodataka u zelji da mozda nadjete svoj recept graha koji vama i vasim ukucanima odgovara najbolje.”



Kako pripremit

1. Isjeckati i staviti da se proprzi luk i mrkva dok ne omeksa Doda se malo vode , doda se meso i ponovo dinsta 10 - 15 min
2. Zatim doda se grah , zacini i voda i poklopi se Provrmeno promjesati i po potrebi dodati vode
3. Isjeckane kobasice dodat 10 min prije skaidanja sa sporeta Nakon otpriliko 1,5 d 2 sata je gotovo

Prijatno!!