

Naučite osnove: Grah varivo



 Jednostavan

1. Isperite grah, stavite ga u veliku zdjelu, dolijte vode tako da prekrije grah i ostavite ga da se namače preko noći.
2. Zagrijte dvije žlice maslinovog ulja i maslac u velikom loncu.
3. Dodajte mrkvu, celer i luk te pirjajte dok ne omekšaju.
4. Dodajte češnjak i pržite još pola minute.
5. Iscijedite grah, isperite ga te ga dodajte u lonac.
6. Dodajte sve ostale sastojke za juhu u lonac s grahom.
7. Pustite da zavri, pa smanjite temperaturu te ostavite da se krčka na laganoj vatri oko dva sata, povremeno miješajući.
8. Prije serviranja izvadite slaninu, koljenicu i lovorov list. Odvojite meso od kosti koljenice te ga vratite nazad u grah, a kost odstranite. Dodajte nasjeckani svježi peršin.
9. Poslužite s tostiranim kruhom. Dobar tek!

Recept i foto: [Simply Salted](#)