

DIMLJENE KOSTI I VARIVO OD LEĆE



  Jednostavan

 2 sata

 4 osobe

SASTOJCI:

- dimljene kosti
- leća
- poriluk
- celer stabljikaš
- mrkva
- luk
- češnjak
- tucana paprika
- raštika

- svinjska mast

- sol, papar

PRIPREMA:

Stavite kuhati kosti u hladnu vodu. Nakon što voda proključa, bacite je i stavite kosti u novu vodu pa kuhajte na laganoj vatri 1 do 1,5 sat. Za to vrijeme pripremite varivo od leće i povrća.

Nasjeckajte luk na kockice, a mrkvu, poriluk i celer na kolutiće. Na malo masti popržite luk s povrćem pa dodajte leću i nasjeckani češnjak. Promiješajte i zalijte s vodom u kojoj su kuhaju kosti. Nalijte vode toliko da prekrije leću i kuhajte na laganoj vatri dok leća ne smekša, ali ne da se raspadne. Dodajte malo tucane paprike i posolite prema potrebi, ali pažljivo, jer je voda u kojoj se kuhaju kosti slana. Pred kraj ubacite raštiku narezanu na šire rezance. Promiješajte i poslužite uz kuhane dimljene kosti.

Dobar tek ti želi [Maxyama!](#)