

Prvomajski grah



 Jednostavan

Otkad znam za sebe, Praznik rada, 1.svibnja značio je okupljanje u prirodi i guštanje u najboljem društvu uz dobru klopou s vatre ili bar blizu nje. Pamtim kako bi tata sa ekipom već u ranu zoru odlazio u šumu zauzeti pozicije na omiljenim izletištimajer taj dan je svima bio špica za izlet. Prvi maj, nekak' ustoličen naziv bivših vremena i sustava, oduvijek ću koristiti, jer to je moj život i odrastanje, a kako ja ne želim gubiti sebe, ne zamjerite, nego se samo opustite i počnite organizirati svoju proslavu neradnog dana... Ako ćete slijediti moj prijedlog, na popis ćete morati staviti sljedeće:

Sastojci:

- 1 kg graha trešnjeveca (onaj šareni)
- do 1 kg pučke kobasice Ravlić
- 400 dkg mesnate slanine Ravlić
- 1 žlica svinjske masti Ravlić
- 2 režnja češnjaka
- 1 manji luk
- 1 do 2 žlice brašna
- crvena mljevena paprika (slatka i ljuta po želji)
- sol, papar

Namočite grah u vodu noć prije kuhanja ili bar nekoliko sati tog dana, jer navodno manje nadima želudac. Natopljeni i nabubreni grah isperite i stavite ga kuhati u hladnu vodu. Nakon što prokuha, bacite vodu i ponovite postupak, ali sa vrelom vodom. Dodajte kobasicu, nasjeckanu slaninu i luk pa kuhajte dok grah ne omekša. Na vreloj masti u tavici napravite zapršku sa brašnom, dodajte nasjeckani češnjak i mljevenu papriku, zalijte s malo tople vode, promiješajte i ulijte sve zajedno u grah koji se kuha. Pustite nekoliko minuta da prokuha, posolite i poparite po želji.

Ovo je moja verzija jednostavnog radničkog graha koji možete kuhati u kotliću na vatri, ali i u loncu na štednjaku. Možete slobodno dodati povrće: mrkvu, peršin korijen i list, malo kopra, a umjesto kobasica, dodati suha rebra ili buncek... nećete pogriješiti. Poslužite uz puno mladog luka, domaćeg kruha i hladnog piva!

Sretan Praznik rada!!!!



