

Bujta repa

Ovo tradicionalno prekmursko jelo osvojilo me 'na prvu žlicu' i još uvijek mi je, uz jela od heljde, najdraža hrana slovenske kuhinje. Tada sam ga kušala s prekmurskim krvavicama (od heljde i-ili prosa), a ja ga pripremam kao samostalan obrok.



Sastojci:

- cca 500 g dimljenih svinjskih rebrica ili kosti
- 500 g ribane kisele repe
- cca 2 dl prosa
- soli prema potrebi
- nekoliko zrna papra
- 1-2 lovorova lista

Zaprška:

- 1 žlica ulja
- 1 glavica luka
- 2 režnja češnjaka
- 1 žličica slatke mljevene paprike
- 1 žlica brašna (ja ne stavljam, ali tko voli, neka stavi)

Priprema:

1. U mlaku vodu (cca 2 l) stavite dimljeno meso/kosti. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri cca 30 min.
2. Dodajte kiselu repu, lovor, nekoliko zrna papra i posolite koliko treba. Ako imate kiseliću repu, možete je prethodno malo oprati. Dolijte mlake vode toliko da je sve prekriveno vodom, promiješajte, poklopite i kuhajte dalje cca 45 min.
3. Proso očistite, operite i ocijedite. Dodajte ga repi s mesom i kuhajte poklopljeno 15-20 min, tj. dok se proso ne skuha. U ovoj fazi jelo nemojte miješati - ako proso padne na dno lonca, zalijepit će se.
4. U međuvremenu očistite i nasjeckajte luk i češnjak. U tavici na malo ulja propržite luk dok ne postane staklast. Dodajte nasjeckani češnjak, promiješajte i odmah maknite s vatre (da češnjak ne zagori). Pospite slatkom mljevenom paprikom, izmiješajte i dodajte repi s kuhanim prosom. U sastojke za zapršku sam stavila i brašno, ali kako ne volim klasično 'prežganje', ne dodajem ga - vi napravite kako volite.
5. Kuhajte još 5 min, izmiješajte i servirajte. Prije serviranja možete skinuti meso s kostiju (fino je skuhan pa to nije problem).

Napomene: Ovo je klasično prekmursko 'kolinjsko' jelo (prekmurski: bujti = ubiti; sirotog gujdeka, naravno) - radi se s 'mesnatim' kostima kojih ima dosta u vrijeme kolinja. Ja ga najčešće radim s dimljenim rebrima, a možete staviti i neko drugo dimljeno meso. Vegetarijanci neka iz recepta izbace meso i imat će vrlo ukusan zimski obrok. Označila sam ovaj recept kao bezglutenski - to vrijedi ako, poput mene, ne stavljate brašno u zapršku. Recept je napisan 02.12.2008.