

Jednostavna maneštra

Obično jelo, ali superfino. Ovo je osnovni recept kojem ponekad dodam još kakvo zrno (kuhani slanutak, leću...) i-ili pastrnjak, malo suhog mesa... ovisi što se nađe u kući. ?



Sastojci:

- 1 veća ili 2 manje ljutike
- 2 mrkve
- 1 manji korijen peršina
- cca 250 g kuhanog graha*
- 4-5 žlica kuhanih zrna kukuruza
- 4 žlice ječma
- malo maslinovog ulja
- malo ružmarina
- soli prema potrebi
- mljeveni kumin (ne kim!)**
- papar

Za pešt:

- 1-2 režnja češnjaka
- 30-40 g kvalitetnog špeka (ili pancete)
- peršinov list

Priprema:

1. Sat-2 prije pripreme možete namočiti ječam u hladnoj vodi (nije obavezno, ali ja namočim). Ocijedite ga, malo posolite (ne pretjerujte jer sol je i u drugim komponentama jela) i kuhajte 30 min.
2. Ljutiku, mrkvu i peršin ogulite i nasjeckajte.
3. Na malo ulja propržite nasjeckanu ljutiku s ružmarinom. Kad omekša, dodajte kockice mrkve i peršina pa pržite još par minuta. Posolite (oprezno, još će špek doći u jelo!), prelijte vrućom vodom, poklopite i kuhajte na laganoj vatri.
4. Nakon 15ak min dodajte grah i kumin pa kuhajte dalje (dok ječam ne bude al dente).
5. Za to vrijeme pripremite pešt: očišćen češnjak sitno nasjeckajte, kao i kockice špeka i peršinov list. Izmiješajte ih pa kosajte dalje dok ne dobijete ujednačenu masu.
6. Odvojite šeflju-2 graha i korjenastog povrća pa izmiksajte (u blenderu ili štapnim mikserom). To će varivu dati gustoću bez zaprške.
7. Izmiksanu masu, kukuruz i ječam (koji je skoro sasvim kuhan) dodajte grahu. Kuhajte još 5-10 min, da se ječam skuha, ali ne raskuha.
8. Popaprite i umiješajte pripremljeni pešt. Poklopite, ostavite nekoliko minuta da se okusi prožmu pa poslužite.

Napomene:* Ovaj put sam imala grah iz konzerve kojeg sam dobro ocijedila i isprala u cjedilu. Najčešće grah namočim (preko noći) pa ga ocijedim i skuham u svježoj vodi. Posolim ga na kraju kuhanja. ** Ne volite li kumin, zamijenite ga listom-2 lovora. Recept je napisan 28.10.2024.