

# Grah poljak

1 kg graha poljaka  
voda  
4 lovorova lista  
4 kašike ulja  
4 glavice crnog luka  
3 šargarepe  
 $\frac{1}{2}$  korena celera  
1 koren peršuna  
1 kašičica belog bibera  
1 kašika suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašike slatke začinske paprike  
3 kašike paradajz koncentrata  
1 kašika brašna  
1 pakovanje fusilli testenina

## Način pripreme

1. Grah poljak potopiti u vodu i ostaviti da odstoji preko noći da omekša. Prosuti vodu u kojoj je prenoćio, pa i ponovo naliti vodom, dodati lovor i staviti da proključa. Ocediti grah i ostaviti sa strane.
2. U šerpi zagrejati malo maslinovog ulja i propržiti crni luk, šargarepu i celer da omekša, a zatim dodati grah i naliti vreloom vodom da ogrezne. Dodati suvi začini, biber, začinsku papriku, peršun i ostaviti da se kuva 1,5 do 2 sata.
3. Pri kraju kuvanja dodati paradajz koncentrat pomešan sa brašnom i dobro promešati. Po potrebi dodati vruće vode da se dobije željena gustina i ostaviti da krčka još 5 do 10 minuta.
4. Pred kraj kuvanja skuvati fusille prema uputstvu i servirati grah sa testeninom.