

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 začin, 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.