

Varivo s junetinom, graškom i noklicama

Sastojci

- 30 ml ulja
- 1 luk
- 400 g junetine (vrat ili lopatica)
- 1 veća mrkva
- 3 češnja češnjaka
- 2 žlice koncentrata rajčice
- 300 g Garden Good smrznutog graška
- 1 žličica slatke mljevene paprike
- 1 – 1,5 l temeljca ili vode
- 1 K Plus jaje
- 1 žlica ulja
- 2–3 žlice brašna
- sol
- papar



Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso narežite na kockice. Luk i češnjak sitno nasjeckajte, a mrkvu narežite na manje kockice. Na zagrijanom ulju dinstajte luk dok ne postane zlatan, oko 6 minuta, zatim dodajte meso i pržite ga dok ne dobije boju sa svih strana. Nakon toga smanjite vatru i nastavite dinstati dok tekućina koju je meso pustilo ne ispari i meso se ponovno počne lagano pržiti. Dodajte mrkvu i koncentrat rajčice i kratko popržite, zatim umiješajte češnjak te posolite, popaprite, i dodajte mljevenu papriku. Sve dobro promiješajte i podlijte vodom tek toliko da prekrije sastojke. Kada zakuha, smanjite vatru i kuhajte lagano oko 60 minuta, povremeno dolijevajući tekućinu, dok meso ne omekša.

Za to vrijeme pripremite noklice tako da jaje umutite sa soli i uljem, pa postupno dodajte brašno dok ne dobijete mekano, ali ne tekuće tijesto. Ostavite ga da kratko odstoji.

Kada je meso gotovo mekano, dodajte grašak i pričekajte da jelo ponovno zakuha. Tada žličicom spuštajte noklice u varivo, pazite da budu male jer će kuhanjem narasti. Nakon što dodate sve noklice, kuhajte još nekoliko minuta, zatim maknite s vatre, poklopite i ostavite da kratko odstoji.