



Brzo varivo od graha

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Krumpir ogulite i narežite na 1*1 cm kockice. Ogulite mrkvu te ju narežite kao i celer na kolutiće širine 0,5 cm. Operite špinat i narezano povrće.
- 2 Zagrijte ulje u većem loncu i dodajte krumpir, mrkvu i celer. Pržite povrće 3 minute, dodajte koncentrat rajčice i Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za varivo te pržite još 2 minute.
- 3 Ulijte 2 l kipuće vode i kuhajte 15 minuta. Ocijedite konzervu graha i dodajte u povrće te nastavite kuhati još 10 minuta. Maknite varivo s vatre, dodajte špinat i promiješajte.
- 4 Poslužite uz naribani parmezan i tostirani kruh.

Sastojci 8 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

2 l	Vode
1 žlica	Ulja
1 kom	Konzerva crvenog graha (400 g)
300 g	Krumpira
1 kom	Mrkva (kolutići)
200 g	Štapića celera
2 žlice	Koncentrata rajčice
1 vrećica	🔥 Quick & Easy za Variva
50 g	Baby špinata
	Parmezana, za posluživanje

