



Toskansko varivo od graha

⌚ 45—50 Min 

Priprema

- 1 Luk očistite i sitno nasjeckajte. Krumpir i mrkvu ogulite. Mrkvu nasjeckajte na kolutiće ili polumjesece, a krumpir na kocke. Kelj operite i očistite te narežite na trakice. Sušene rajčice krupno nasjeckajte.
- 2 U veći lonac dodajte ulje te zagrijte na srednje jakoj vatri. Dodajte luk i pržite 3 minute. Ubacite mrkvu i krumpir pa pirjajte 5 minuta. dok ne omekšaju.
- 3 Ulijte 1,8 l vode, dodajte sušene rajčice i Kotányi mješavinu začina za varivo te kuhajte dok povrće ne omekša.
- 4 Za to vrijeme u drugom loncu zakuhajte slanu vodu pa dodajte kelj. Kuhajte ga 2 minute pa procijedite.
- 5 U lonac s varivom dodajte blanširani kelj i grah pa kuhajte još 10 minuta. Po potrebi dodajte sol i papar.
- 6 Poslužite uz kruh i pečene kobasice.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 žlice	Ulja
1 kom	Manji luk
2 kom	Mrkve
2 kom	Krumpira
400 g	Kelj
2 kom	Konzerve (400 g) bijelog graha
5 kom	Sušenih rajčica
1 vrećica	♦ Quick & Easy za Variva
	Kobasice, po izboru

