



Meso i povrće.

Grah s repom i kožicama.

Sastojci: 1000 g kisele repe, 1000 g graha, 500 g suhe svinjske kožice, 100 g slanin, 100 g brašna, 4 stroke češnjaka, sol, crvena paprika, papar.

Grah prethodno očišćen i namočen kroz noć ocijedi se. U mlaku vodu doda se kisela repa i suhe svinjske kožice te se zajedno kuha. Na slaninaj se poprži brašno, kad porumeni, dodaju se sok od češnjaka, papar i crvena paprika. Zaprška se umiješa u grah i repu i još malo provrije.