



Topli umaci.

Umak od graha.

Sastojci: 200 g graha, 2 žlice slanin, 3 žlice brašna, 1 žlica octa, lovor list, papar, sol.

Kuhani grah se protisne kroz cjedilo i stavi na svijetlosmeđu zapršku. Kasnije se dolije malo jušnog temeljca, osoli, doda papar, lovorov list i malo octa. Sve se još malo prokuha. Na isti način se mogu spravljati i umaci od graška, leće, boba i slično.