

Ričet



Foto: DJ Stanc

Priprava:

Ješprenj speremo pod mrzlo vodo in ga pustimo čez noč namočenega v vodi.

V lonc nalijemo 2/3 mrzle vode in med kuhanjem dodajamo sestavine: ješprenj, prekajeni vrat (lahko tudi suha rebra,...), lovorjev list, na kolobarje (0,5 cm) narezan korenček, na drobno narezan česen, na drobno narezan sveži peteršilj, 1 goveja kocka in počakamo da zavre.

Nato dodamo v lonc še: poper, veliko žlico paradižnikovega koncentrata in 1 žlico sladke mlete paprike.

Kuhamo 1h 30 min.

Zadnjih 10 min dodamo fižol iz konzerve.

Na olju prepražimo moko, dodamo v ričet in kuhamo še 10 min.

Nasvet:

Soliti po potrebi oziroma, ko je jed kuhana, saj je po navadi jed dovolj slana zaradi mesa.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Sestavine za 6 porcije:

- 3 pesti ješprenja
- 0,5 kg prekajenega vratu (lahko tudi suha rebrca)
- 5 lovorjevih listov
- 2 korenčka
- česen ali česen v prahu
- sveži peteršilj
- 1 goveja kocka
- poper
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- 1 pest rdečega fižola (iz konzerve)
- moka
- sol (po potrebi - na koncu)