

Neto masa

800g

Opis

sterilizirani crveni grah

Upute za upotrebu

pirjani crveni grah: teletinu narežite na kockice i na ulju kratko popecite. Dodajte luk narezan na ploške, malo posolite i nastavite pirjati podlijevajući vodom da meso omekša. Nakon toga umješajte narezanu sviježu papriku i stapku celera te nastavite pirjati još oko 10 minuta. Na kraju umješajte ocijeđeni grah, pasiranu rajčicu, Vegetu pikant i škrobno brašno koje ste prije toga razmutili u malo vode. Sve promješajte, dodajte još oko 100ml vode i kuhajte oko pola minute.

Upute za posluživanje

Pripremljeni grah poslužite uz kuhanu rižu. Pirjanom grahu možete dodati još i čili papričicu.

Zemlja podrijetla

Hrvatska

Uvjeti čuvanja

nakon otvaranja čuvati u hladnjaku do 3 dana

Dodatne informacije

nije potrebno kuhati. Spremno za uporabu. Idealno za salate i variva. Bustbuy award. Steriliziran

Ocijeđena neto količina

460g

Sastojci

grah, voda, kuhinjska sol

Proizvođač

Podravka d.d., A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica; Hrvatska