

VARIVO (ČUŠPAJZ) OD PORILUKA

Varivo od poriluka je kralj čušpajza. Dakako da je i onaj od mahuna, te raznog drugog, često i miješanog, povrća u samom vrhu gastronomskih užitaka kada je o jelima iz jednog lonca riječ. Čušpajz ne mora nužno sadržavati meso, pa su ta jela vrlo omiljene kod vegetarijanaca tako da ovaj recepti njima može poslužiti kao dobra zamisao za objed. Sve se priprema na opisani način, a meso se jednostavno izostavi. Priprema variva od poriluka nije osobito složen proces. Premda ga neki vole prethodno blanširati kako bi ublažili njegov intenzivan okus, to u stvari i nije nužno, a ljubiteljima upravo njegove arome i okusa prethodno blanširanje je nešto što je najstrože zabranjeno. Riječ je o pravom domaćem, seljačkom, vrlo zdravom i iznimno ukusnom jelu iz jednog lonca.

Sastojci (za 4 - 6 osoba)

- 1 kg poriluka
- 30 dag krumpira
- 1 glavica kapule
- 1-2 mrkve
- 10 dag korijena celera
- 20 dag mesnate pancete ili dimljenog špeka
- 1 par kobasica za kuhanje
- 2 režnja češnjaka
- žlica oštrog brašna
- 1 žličica slatke mljevene paprike
- lovorov list, maslinovo ulje, malo kima, malo mažurana, vezica peršina, koncentrat rajčice, sol i papar

Priprema

Kapulu, izrezanu na sitno, i dio pancete izrezana na male kockice popržiti na maslinovu ulju. Kada je kapula uvenula dodati na manje kocke narezan krumpir, mrkvu na malo deblje kolutove i kockice celerova korijena. Sve zajedno pirjati nekoliko minuta pa dodati sitno sjeckani češnjak, mljevenu papriku, posuti brašnom, te još kratko pirjati. Zatim dodati krupnije komade pancete i uliti vode da prekrije sve sastojke. Kada zavre dodati nekoliko zrna kima, blago posoliti, te na laganoj vatri kuhati 10-ak minuta. Poriluk izrezati na kolutove debljine oko 1 cm, dobro oprati pod mlazom hladne vode, pa ga dodati u lonac. Po potrebi doliti još vode (ne smije biti previše gusto) i nastaviti kuhati daljnjih 15-ak minuta. Sada dodati žličicu koncentrata od rajčice, narezane kobasice, lovorov list i malo mažurana, pa sve zajedno kuhati još 20 minuta. Dodati sitno sjeckani list peršina, dotjerati okus solju i paprom i poslužiti u loncu u kojemu se čušpajz kuhao. Čaša dobro ohlađene, kvalitetne Kujundžuše sasvim će se lijepo složiti s ovim, starim narodskim jelom. U slast!

