

ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ



- 1 φλιτζάνι Τραχανά Ξινό ΒΛΑΧΑ
- 1 μικρό καρότο κομμένο σε μικρούς κύβους
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- ½ φλιτζάνι σέλινο ψιλοκομμένο
- 2 τομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 μικρό κολοκύθι ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ψωμί κομμένο σε κύβους και τηγανισμένο σε 2 κουταλιές σούπας βούτυρο
- ½ φλιτζάνι μαϊντανό
- 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 8 φλιτζάνια τσαγιού νερό
- 1 κουταλάκι αλάτι
- ½ κουταλάκι μπούκοβο ή μία καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη

Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι και προσθέτουμε το καρότο, το κολοκύθι, το πράσο, το σέλινο και τις τομάτες. Ανακατεύουμε ελαφρά και τους προσθέτουμε 1 φλιτζάνι νερό και τ' αφήνουμε να βράσουν 10' σε σιγανή φωτιά.

Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και μόλις πάρει βράση ρίχνουμε μέσα τον τραχανά και το μπούκοβο. Ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε να βράσει 15'. Λίγο πριν βγει ρίχνουμε τον μαϊντανό.

Σε κάθε πιάτο σούπας ρίχνουμε λίγα ψωμάκια και αν θέλουμε λίγο τριμμένο τυρί.