

Socivo sa graškom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sociva
- **450 g** graška
- **400 g** paradajza iz konzerve
- **2 cene** belog luka
- **4 šargarepe**
- **1 povrta kocka za supu**
- **1/2 kašicice** kima
- **1/2 kašicice** karija
- so

Još:

- **1 vecicni luk**
- **1 kašika** šecera
- ulje

Priprema

Socivo potopiti u vodu na nekoliko sati, i staviti da se kuva. Šargarepu iseci na kolutove, beli luk na listice i dinstati zajedno na ulju, dodati kim, kari, grašak, iseckan paradajz, kocku za supu i vode, kuvati. Kad omekša dodati socivo i kuvati još nekoliko minuta.

Crni luk iseci na tanko, šecer karamelizovati dadati prni luk i mešati paziti da ne zagori. Na kraju serviranja jela

u svaki tanjur dodati malo karamelizovanog luka.

Savet