

Grašak sa valjušcima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegraška**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **1 kašicicašecera**
- zacin
- **1šargarepa**

Za valjuške:

- **1 jaje**
- **5-6 kašikabrašna**
- **1 kašicicamasti**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malovode**

Priprema

Luk i iseckanu šargarepu propržiti, ubaciti grašak, još malo dinstati, pa dodati brašno i alevu papriku. Naliti vode i dodati zacin i kašicicu šecera. Ja volim kad je grašak gušci, pa ne dolivam previše vode. Ostaviti da se krkca i za to vreme pripremiti valjuške.

Izmutiti jaje, dodati brašno, kašicicu masti, malo zacina, pa dolivati vode dok ne dobijete testo koje je gušce od

onog za palacinke. Kad je grašak kuvan, kašicicom dodavati valjuške. Pola kašice je dovoljno, ja ih volim manje :)

Savet

Vreme pripreme zavisi od graška, frikomov se brzo kuva, pa koristim njega. Rendanu šargarepu i peršun uvek imam u zamrzivacu, super je stvar, da vas ne bune veliki komadici šargarepe sa prve slike :D