

Posni grašak (na vodi)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** graška
- 2 vece šargarepe
- 2 vece krompira
- **150 g** šampinjona
- **100 g** kukuruza šecerca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 vece** češnjabelog luka
- **1 l** vode
- **300 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašika** brašna
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

U dublju šerpu staviti grašak, iseckanu šargarepu, sitno iseckani crni i beli luk, kukuruz, na kockice isecen krompir i krupnije secene šampinjone.

U malo vode (od 1 l) razmutiti kašiku brašna, dodati u ostatak vode i preliteri jelo. Sipati pasirani paradajz, posuti sa zacinom i biberom (kolicina po želji) i staviti da se kuva. Kuvati poklopljeno, na tihoj vatri. Više puta promešati, pazeci da ne zagori (zbog brašna).

Kuvati dok svo povrce ne omekša (što je zaista brzo), po potrebi dosoliti i uživajte, u posnom, ali zaista dobrom obroku.

Savet