

# **Varivo od graška sa mlekom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**graška
- **1 glavicacrnog luka**
- sveža mirojija
- **2-3 dl**mleka
- **2 kašike**brašna
- so
- šećer
- ulje ili mast

## **Priprema**

Na ulju izdinstati grašak, malo seckane mirojije i crni luk. Po potrebi dolivati veoma malo vode i uz cesto mešanje dinstati 10-tak minuta, u zavisnosti od starosti graška. Kada voda izvri, dodati brašno i kratko propržiti, naliti hladnim mlekom i ukuvati do željene gustine. Posoliti i pošeceriti po potrebi. Služiti uz peceno meso i peceni mladi krompir.

## **Savet**