Grašak sa junecim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junetine (plecka ili but)
- **500 g**graška
- **1 veca** šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 cen**belog luka
- **malo**bibera
- **3** lista lovora
- **1 kašicica**slatke mlevene paprike
- **1-2 kašike**brašna
- **20 g** putera
- **malo** ulja

Priprema

Meso iseci na krupnije komade, staviti u blago posoljenu vodu da prokljuca, da pena izae na površinu, kako se kasnije ne bi stvarala tokom kuvanja. Kada provri izvaditi meso i iseckati na sitne kockice. U šerpi na mešavini ulja i maslaca izdinstati sitno iseckan luk i šargarepu iseckanu na kockice, dodati meso i prodinstati nekoliko minuta. Doliti vodu da meso ogrezne i dinstati dok meso ne bude skoro mekano. Zatim dodati grašak i rendani beli luk, nastaviti dinstanje dok i grašak ne bude mekan. Dodati zacine. Na kraju razmutiti brašno, slatku mlevenu papriku sa malo hladne vode i i zapržiti grašak. Kuvati još dva, tri muinuta i služiti toplo.

Savet