

Grašak - kao prilog ili glavno jelo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** zamrznutog graška
- **1 glavica** crnog luka
- **30 g** praziluka
- **2** šargarepe
- **1/2 koren** peršuna
- **1 krištica** celera
- **2 kašičice** šecera
- **200 ml** paradajza iz flaše
- **so**
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kašičica** brašna
- **50 ml** ulja za prženje

Priprema

Crni luk i praziluk iseci sitno i na ulju staviti da se prži. Dodati seckanu šargarepu, peršun i celer. Dodavati po malo vode da se lagano izdinsta. Nakon desetak minuta dodati grašak iz kese i paradajz iz flaše.

Posoliti, dodati šecer kako bi se neutralisala kiselost paradajza, alevu papriku i naliti sa malo vode. Vreme dinstanja graška je takoe kratko, oko desetak minuta. U pola čaše vode razmutiti kašičicu brašna, pa uliti pred kraj kuvanja u grašak. Dinstati još nekoliko minuta.

Savet

ova varijanta je lagani ruak za desetku, a i kao prilog uz npr.pohovanu piletinu je super. A o tome da se brzo sprema i da je ponekada "Spas u zadnji as" kada su svi gladni, a ja tek stigla s posla...