Grašak sa dimljenim mesom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**graška
- **oko 400 g**dimljene svinjske vešalice (sušenice)
- **3**šargarepe
- **2 vece glavice**crnog luka
- **po ukusu**zacini (so, suvi bilni zacin biber)
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **oko 80 ml**ulja

Priprema

Grašak prvo oprati, pa onda naliti vodu da prelije i staviti na šporet da se kuva. Meso oprati i iseci na parcice, pa dodati grašku. Šargarepu ocistiti i iseci sitno, luk takoe, pa ih dodati grašku. Posoliti i ostaviti da se kuva na umerenoj vatri. Kad grašak bude kuvan (oko 40 minuta) spremiti zapršku - u zagrejano ulje dodati brašno, malo propržiti na tihoj vatri, dodati mu alevu papriku i promešati da se sjedini i uliti u grašak (treba da isprsti). Zatim dodati i zacine i ostaviti da se krcka još 10-tak minuta, pa ga zapeci u rerni na 170 stepeni oko pola sata.

Savet

Kad se sprema leti, doda se i sitno iseckana sveža neljuta paprika i oljušten paradajz. Po želji se može dodati i origano.