

Kuvani mladi grašak



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **300 g** mladog graška
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **2** kašike brašna
- **1** kašičica aleve paprike
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- lovorov list
- peršun

Priprema

Meso lepo oprati i iseci na kocke srednje velicine. Luk oljuštiti i sitno iseckati. U dublju šerpu sipati ulje staviti meso i crni luk, lovorov list i malo vode i dinstati uz povremeno mešanje. Povremeno dodavati po malo vode kada ispari. Kada se meso lepo izdinsta, dodati grašak, naliti vodom i ostaviti da se krcka na srednjoj temperaturi. Dodati zacine po ukusu i sitno iseckan beli luk. Kada se grašak skuva napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike i dodati u grašak. Tako zapršeno ostaviti da krcka još 5 minuta na najnižoj temperaturi i dodati sitno iseckano sveže lišće peršuna. Služiti toplo. Prijatno!

Savet