

Grašak sa junetinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesagraška** zamrznutog
- **1 kesapovrca** mešavine za rusku salatu
- **400 g** juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 šake** krupno seckanog vlašca
- **1 vezamiroije**
- **2 kašike** sušenog mlevenog povrca
- **2 kašike** mlevene leblebije
- **1 kašika** mlevene sirove heljde
- **1/2 vezelista** peršuna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** kurkume

Priprema

U dublji teflonski tigan stavite maslinovo ulje, seckan crni luk, vlašac i junetinu isecenu na kocke i sve to zajedno prodinstajte.

Dodajte mešavinu povrca i grašak.

Dodajte sušeno povrce, miroiju, so, brašno od leblebije i heljde i sve promešajte.

Nalijte vodom da prekrije povrce i meso i kuvajte na tihoj vatri poklopljeno dok povrce i meso ne omekšaju. Povremeno promešajte da ne bi zagorelo.

Kad povrce i meso omekšaju i uvri deo vode da ostane varivo polu gusto sklonite sa vatre i servirajte.

Savet

Ja koristim mlevenu heljdu i leblebije brže se skuva, a daje gustinu jelu, a vi možete u zrnju ili da izostavite. Probajte da napravite po receptu za prvi put, pa ako vam ne odgovara vi možete da oduzimate ili dodajete po želji namirnice.