

Grašak šecerac sa jagnjetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjeceg mesa
- 1 kg graška šecerca
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 glavica crnog luka
- malo miroije
- malo šecera
- so

Priprema

Meso oprati, staviti u lonac, sipati vodu, poklopiti i kuvati. U šerpu staviti kašiku masti ili ulje, zagrijati i pržiti sitno isecenu glavicu crnog luka.

Grašak šecerac u mahunama oprati, odseci vrhove mahuna i staviti na masnocu da se i on sa lukom prži. Kada grašak bude mekan posuti ga brašnom i još malo sa brašnom propržiti. Potom ga naliti supom u kojoj se kuvalo meso.

Meso iseci, pa i njega snustiti u grašak. Jelo posoliti po ukusu, dodati malo šecera i sitno iseckane miroije. Grašak kuvati na slaboj vatri dok ne bude gotov. Jelo ne treba da ima mnogo soka, niti da bude suviše gusto.