

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** graška
- **2** vecabataka
- **2** šargarepe

Još:

- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **malom** miroije
- **malobosiljka**
- **malokarija**
- **2 kašike** brašna
- **3 kašice** aleve paprike
- **po potrebi** ulja

Priprema

Batake prokuvati 10 minuta. Zatim ih staviti u šerpu sa graškom, iseckanom šargarepom i zacinama.

Kada se bataci skuvaju izvaditi ih u tanjir da se prohlade pa ih ocistiti od kosti. Meso usitniti i vratiti u šerpu s graškom da se kuva.

Ulje ugrejati u tiganju. U vrelo ulje dodati brašno i mešati da se razbiju grudvice. Zatim dodati i alevu papriku i mešati da se sjedini.

Uz mešanje uliti zapršku u šerpu i lepo promešati.

Kuvati jos 5-10 minuta pa poslužiti.

Savet

Brz, ukusan ruak uz salaticu. Prijatno :-)