

Grašak sa piletinom (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2 listalovora**
- **500 g** belog mesa
- **po potrebi** vode
- so
- biber
- suvi biljni začini

Za zapršku:

- **7-8 kašika** ulja
- **2 kašike** brašna
- **2 cen** belog luka
- **2 kašike** aleve paprike

Priprema

Pripremimo sastojke.

Na malo ulja propržiti crni luk, dodati šargarepu i belo meso.

Dodati lovorov list i grašak pa naliti vode toliko da prekrije grašak. Kuvati i po potrebi dolivati vodu.

Kada je kuvano zaciniti po ukusu, pa pripremiti zapršku. Zagrijati ulje, dodati brašno i seckani beli luk, kratko propržiti pa dodati alevu papriku.

Sipati u grašak i pustiti da vri još desetak minuta. Poslužiti.

Savet