

Kastrola



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mesa
- **500 g** graška
- **2** veće šargarepe
- **1** korencelera
- **3** veća krompira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašik** zacinskog bilja
- **3 kašika** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1** veća tikvica
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Na ulju propržiti sitno secen crni luk dok ne uhvati lepu rumenu boju. Dodati kockice mesa, velicine jednog zalogaja, naliti sa 1 dl vode, smanjiti temperaturu i krckati nalaganoj vatri. Šargarepu, celer i krompirice ocistiti i iseci na komade željene velicine i dodajte ih mesu. Povremeno promešajte. Dolivajte po malo vode da se sve zajedno krcka. Dodati i grašak da se sve zajedno kuva. Kad povrce bude mekano dodajte tikvicu isecenu na kocke i nemojte dodavati više vode, pustiti da se krcka u sopstvenom soku. Šerpu samo protresite da bi ostale cele kockice tikvica. Sklonite sa šporeta i dekorišite listicima peršuna i uživajte u divnom rucku. Prijatno!

Savet