

## ***Grašak - varivo sa džigericom***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** mladog graška
- **2 manje** glavice crnog luka
- **200 g** krompira
- **2** cenabelog luka
- **50 g** suvog mesa
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **1/2 kašike** brašna

#### **Za džigericu:**

- **400 g** pilece džigerice
- **1 manja** glavica crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **maloulja**
- **malocrvene** tucane paprike
- **malosoli**

### **Priprema**

Na ulju propržite sitno seckan crni luk, dodajte grašak, a zatim i krompir isecen na kocke. Dodajte sitno seceno suvo meso (pršutu), seckani beli luk i sve dobro prodinstajte. Posolite pobiberite i dodajte zacine. Nalijte vode

da prekrije grašak. Kuvajte poklopljeno na tihoj vatri oko 45 minuta uz povremeno mešanje. Pred kraj pomešajte brašno sa malo vode i ulijte u grašak. Ako je pregusta dolijte još malo vode. Kuvajte još desetak minuta. U drugoj šerpi sipajte malo ulja i prodinstajte sitno secen crni luk. Džigericu isecite na kocke i zajedno sa lukom dinstajte. Beli luk isecite na sitno i dodajte džigerici, dodajte so, biber i zacine. Smanjite vatru na najmanje i dinstajte poklopljenu dok džigerica ne omekša (20-tak minuta). Tako pripremljenu džigericu poslužite sa graškom i pospite tucanom ljutom paprikom.

## **Savet**