

Grašak sa piletinom i krompirima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** glavicacnog luka
- **3 cena** belog luka
- **1 dl** pasiranog paradajza
- **500 g** belog mesa
- **500 g** graška
- **500 g** krompira
- **1 veka** šargarepa
- **1 srednji** peršun
- **1** lovorov list
- **malosoli**
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malomiroije**
- **maloulja**
- **2 kašike** kukuruznog brašna

Priprema

Crni i beli luk iseci sitno i dinstati na ulju, malo ga posoliti. Podlivati sa po malo vode. Šargarepu i zelen iseci na kocke i dodavati luku. Dinstati malo i dodati paradajz. Sve zajedno dinstati uz povremeno mešanje dok šargarepa ne bude mekana. Kad je šargarepa omekšala dodati belo meso seceno na kockice. Takoe dodati lovor i malo biljnog zacina. Dinstati 10ak minuta. Grašak u meuvremenu otkuvati i baciti tu vodu (to radim kad je grašak iz zamrzivaca, kad je svež iz bašte onda ga ne otkuvavam). Oprati ga još jednom i dodati belom mesu. Krompir oguliti i iseci na kocke i dodati u grašak. Naliti vodom i kuvati dok krompir i grašak ne budu kuvani. Zaciniti po želji i dodati malo miroije. Ukoliko volite gušce, 2 kašike kukuruznog brašna razmutite sa malo vode i dodate kad je sve kuvano. Neka krcka još koji minut sa kukuruznim brašnom. Skinite sa vatre i poslužite

recimo uz domace lepinje.

Savet