

Pire od graška



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- **500 g**graška
- 2crna luka
- 3 ~~cen~~abelog luka
- 2-3bibera u zrnu
- 1lovorov list
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- 1 **kocki**caputera
- 3 **kašike**kisele pavlake

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno i staviti u odgovarajucu šerpu. U to dodati belo meso, grašak, lovorov list, biber u zrnju i začine. Naliti vodom. Kuvati dok meso i grašak potpuno ne omekšaju. Nakon toga meso odvojiti od kosti i iseckati i staviti u blender. Grašak procediti i pomešati sa mesom. Usitniti da se napravi kompaktna masa, a potom dodati kockicu putera i pavlaku. Sve izmešati i servirati uz odgovarajuće meso.

Savet