Posni grašak sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crvenog luka
- **3** šargarepe
- **1 pakovanje**graška
- **1 pakovanje**šampinjona
- bijelo vino
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano
- lovor
- mlevenu papriku

Priprema

Šargarepu i luk dinstati.

Nakon što se izdinstalo, dodati grašak i izmješati da se sve sjedini. Dodati vode da se poravna sa dodatim graškom, poklopiti i povremeno promješati.

Kada vam grašak bude negdje na sredini gotov, dodajte šampinjone i promješajte da vam se sve te lijepo sijedini. Dodajte vode opet u ravnini toga svega i poklopite.

Kada vam se to lijepo skuva pred kraj dodajete zacine. Ljuta paprika, slatka paprika, origano, bijeli luk u prahu,

so, biber, suvi biljni zacin, peršun, jedan lovorov list. Promješajte dobro i zatim dodajte malo bjelog vina.

ekajte 5 minuta da vino ispari i zatim poslužite jelo. Prijatno vam bilo.

Savet

Ovaj recept vam dobro dodje uz pire krompir.