Grašak sa svinjskom butkicom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**svinjska butkuca
- **600 g**graška
- **2** šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašicica** bosiljka
- **malo** bibera
- **100 ml**ulja
- **2-3 kašike** brašna
- **2-3 kašicice**aleve paprike

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i iseckati na kockice. Staviti u šerpu sa butkicom i graškom, naliti vodom i staviti da se kuva.

Dodati zacine, po ukusu suvi biljni zacin, malo bibera i bosiljka.

Kada se butkica skuva izvaditi je u tanjir, odvojiti samo meso i usitniti pa vratiti u šerpu.

Zagrejati ulje u tiganj, upržiti brašno, dodati alevu papriku i uliti u grašak uz mešanje. Pustiti da krcka još 10tak minuta pa poslužiti.

Savet