

# **Pire od graška**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**graška
- **1 kašik**maslaca/margarina
- **1 cen**belog luka
- so
- zacini

## **Priprema**

Grasak kuvati u malo vode. Kad provri, posoliti po ukusu i dodati cen belog luka. Pred kraj kuvanja dodati zacine po ukusu. Skuvan grašak procediti, staviti u posudu za miksanje, dodati 50 ml tecnosti u kojoj se kuvao i maslac. Dobro izmiksati štapnim mikserom. Ako je gusto, usuti još malo tecnosti u kojoj se grašak kuvao. Prijatno!

## **Savet**