

## Zapeceni grašak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **po želji** miroije
- **po želji** peršuna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** aleve
- **2 kašike** brašna
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 pakovanje** graška

### Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk i dodati šargarepu seckanu na kolutove. Dodati grašak i propržiti još 5 minuta. Naliti vodom, posoliti, ubaciti miroiju i peršun i ostaviti da se kuva 30 minuta.

Napraviti zapršku sa alevom i brašnom, sipati u grašak i promešati. Skuvani grašak prebaciti u vatrostalnu ciniju ili tepsiju i ubaciti u zagrejanu rernu na 200C. Grašak peci još 30 minuta.

### Savet

Ukoliko budete imali previše vode pri kujanju, pre zaprške izbaciti kutlaom višak vode da bi vam se lepše i lakše zapekao. Uživajte! :)