

Grašak sa mesom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** zamrnutog graška
- **300 g** mesa
- **50 g** dimljene slanine
- **1** glavica luka
- **1** vekašargarepa
- **1** peršin
- **mal** celer
- **1** belog luka
- **po** ukusu bibera
- **po** ukusu
- **mal** miroj
- **1** kašika pire paradajza

Priprema

Šargarepu, luk, celer, peršin izrendati. Slaninu sitno naseckati, meso iseckati na kockice. U tiganju ispržiti slaninu, izvadite slaninu na tanjir, mast od slanine prebacite u šerpu i prepržite meso sa svih strana, dodajte luk, pržite na laganoj vatri, dodajte vodu da prekrije meso, kad provri dodajte grašak, svo izrendano povrće, slaninu, začinite sa začinima, posolite, pobiberite, poklopite i pustite na laganoj vatri da se krcka. Pred kraj naseckajte malo miroj ako volite, belog luka.

Savet