

Džigerica i grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** smrznutog graška
- **2 vece glavice** crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1** zelna paprika
- **1** paradajz
- **500 g** pilece džigerice
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloprojneg** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 šoljica** maslinovog ulja

Priprema

Izdinstati luk i beli luk, zatim, posebno prokuvati džigericu, oprati, iseci na kocke i bariti zajedno sa lukom, dodati zacine, maslinovo ulje, i još malo dinstati. U posebnoj šerpi, udinstati luk, beli luk, šargarepu, papriku, paradajz, dodati grašak, dinstati još 15 minuta, dodati 3 litra vode, zacine i kuvati 30 minuta. Na kraju umesto klasicne zaprške, rastvoriti 3 kašike projenog brašna sa malo vode, i dodati u grašak, ostaviti da se ukuva još 5 minuta.

Savet

Za one koji ne vole belo brašno, projeno brašno je odlična zamena i ukusna!!!