

Grašak sa sojinim komadicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sojinih komadica
- **1** kockaza supu
- **1** listlovora
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **1 litar** vode
- **1** korenšargarepe
- **1 glavica** crna luka
- **3-4 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **500 g** graška
- **2 dl** paradajz soka
- **2 dl** vode
- zacin
- so
- mleveni biber
- sitno seckani peršun

Priprema

Crni luk sitno iseckati, šargarepu iseci na kolutove i propržiti na ulju, dodati kašiku brašna i kašikicu mlevene crvene paprike izmešati i dodati grašak, i sve skupa mešajući prodinstati 5 minuta pa dodati sok od paradaiza i vodu. Sve kuvati na tihoj vatri dok grašak ne omekša. Po potrebi dodavati tople vode zavisi koliku gustinu želite. U drugi sud staviti sojine komadice, lovorov list, kocku supe, majcinu dušicu, i vodu. Kad provri kuvati 10 minuta. Kad se skuva procediti i dodati u grašak, dodati još po potrebi tople vode, začine, mleveni biber i seckani peršun. Sve skupa prokuvati još 5 minuta.

Savet