

Grašak sa pilecim belim mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** graška (svež ili smrznut)
- 2 šargarepe
- **1 veka** glavica crnog luka
- **300 g** pileceg belog mesa
- 1 kocka za supu
- **po ukusu** soli
- **50 ml** mleka
- **1 kašika** brašna
- 2 jajeta
- **1 kašika** seckanog peršuna
- 1 l vode
- 2 kašike ulja

Priprema

U šerpi izmešajte grašak, seckan crni luk, šargarepu na kolutove, belo meso na kockice, pa sve to naliti sa 3-4 dl vode, posolite, dodajte ulje i dinstajte na umerenoj temperaturi oko pola sata, uz dolivanje vode, dok meso i povrce ne omekšaju.

Kada sve omekša, naliti ostatak vode dodati kocku za supu, peršun i pustiti da prokljuca. Napraviti hladnu zaprsku od brašna i vode da ne budu grudvice i postepeno dodati grašku uz neprestano mešanje. Umutiti jaja sa mlekom pa i to postepeno dodati ostaviti 2 minuta, pa skloniti sa ringle. **PRIJATNO!**

Savet