

## *Grašak sa valjušcima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** graška
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kašičica** šecera
- zacin
- **1** šargarepa

#### **Za valjuške:**

- **1** jaje
- **5-6 kašika** brašna
- **1 kašičica** masti
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malovode**

### **Priprema**

Luk i iseckanu šargarepu propržiti, ubaciti grašak, još malo dinstati, pa dodati brašno i alevu papriku. Naliti vode i dodati zacin i kašičicu šecera. Ja volim kad je grašak gušći, pa ne dolivam previše vode. Ostaviti da se krcka i za to vreme pripremiti valjuške.

Izmutiti jaje, dodati brašno, kašičicu masti, malo zacina, pa dolivati vode dok ne dobijete testo koje je gušće od

onog za palacinke. Kad je grašak kuvan, kašicom dodavati valjuške. Pola kašice je dovoljno, ja ih volim manje :)

## **Savet**

Vreme pripreme zavisi od graška, frikomov se brzo kuva, pa koristim njega. Rendanu šargarepu i peršun uvek imam u zamrzivacu, super je stvar, da vas ne bune veliki komadici šargarepe sa prve slike :D