

?orba od graška



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g graška
- 1 kašika ulja
- 1 kašika barenog pirinca
- 2 kašike pavlake
- 1/2 glavice crnog luka
- 1/2 veze mirodije

Priprema

Zagrejati ulje i propržiti sitno iseckan crni luk. Kada postane staklast, dodati grašak i kratko prodinstati. Preliti vodom, posoliti, pobiberiti i kada prokuva smanjiti temperaturu i pustiti da se lagano krcka polupoklopljeno. Kada grašak omekša, dodati iseckanu miro?iju.

Pomešati pavlaku i ispasirani pirinac, umešati u corbu, poklopiti, skloniti sa šporeta i ostaviti da stoji nekoliko minuta pre služenja.