

Posni grašak (na vodi)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kggraška**
- 2vece šargarepe
- 2veca krompira
- **150 gšampinjona**
- **100 gkukuruza šecerca**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 veca cešnjabelog luka**
- **1 lvode**
- **300 mlpasiranog paradajza**
- **1 kašikabrašna**
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

U dublu šerpu staviti grašak, iseckanu šargarepu, sitno iseckani crni i beli luk, kukuruz, na kockice isecen krompir i krupnije secene šampinjone.

U malo vode (od 1 l) razmutiti kašiku brašna, dodati u ostatak vode i preliti jelo. Sipati pasirani paradajz, posuti sa zacinom i biberom (kolicina po želji) i staviti da se kuva. Kuvati poklopljeno, na tihoj vatri. Više puta promešati, pazeci da ne zagori (zbog brašna).

Kuvati dok svo povrce ne omekša (što je zaista brzo), po potrebi dosoliti i uživajte, u posnom, ali zaista dobrom obroku.

Savet