

Posni grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kes** zamrznutog graška
- **1 srednja** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** cenbelog luka
- **2 kašike** ulja
- **1** veci krompir
- **1 kašika** soli
- **prstohvat** mirošije
- **1/4 kašice** alevne paprike

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk i šargarepu (oko 10 minuta, na umerenoj vatri), dodati sitno seckan beli luk i propržiti još minut-dva. Dodati grašak i sitno seckani krompir. Kuvati na jacoj vatri oko 40 minuta. Isključiti šporet, dodati alevu papriku, mirošiju i so. Ostaviti na toploj ringli još 5 minuta.

Savet