

Potaž od graška



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g graška
- 3 šargarepe
- 3 -5 cvetakarfiola
- 1 glavica crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 3 kašičice soli
- 1 kašičica slatke aleve paprike
- malo bibera
- malo peršuna

Priprema

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, zatim dodati iseckanu šargarepu i karfiol... Kada se malo prodinsta dodati grašak i litar i po vode i kuvati 20 minuta.

Kada je grašak skuvan procediti ga i izmiksirati, a tu vodu vratiti u šerpu. Kada je smesa gotova (gusta kao sos) vratiti u vodu u kojoj se kuvalo dodati zacine i izmešati i kuvati na iskljucenoj ringli 5 minuta.

Savet

Prilikom služenja dodati pavlaku.