Grašak - kao prilog ili glavno jelo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**zamrznutog graška
- **1 glavica**crnog luka
- **30 g**praziluka
- **2**šargarepe
- **1/2 korena**peršuna
- **1 krišcica**celera
- **2 kašicice**šecera
- **200 ml**paradajza iz flaše
- so
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**brašna
- **50 ml**ulja za prženje

Priprema

Crni luk i praziluk iseci sitno i na ulju staviti da se prži. Dodati seckanu šargarepu, peršun i celer. Dodavati po malo vode da se lagano izdinsta. Nakon desetak minuta dodati grašak iz kese i paradajz iz flaše.

Posoliti, dodati šecer kako bi se neutralisala kiselost paradajza, alevu papriku i naliti sa malo vode. Vreme dinstanja graška je takoe kratko, oko desetak minuta. U pola caše vode razmutiti kašicicu brašna, pa uliti pred kraj kuvanja u grašak. Dinstati još nekoliko minuta.

Savet

ova varijanta je lagani ruak za desetku, a i kao prilog uz npr.pohovanu piletinu je super. A o tome da se brzo sprema i da je ponekada "Spas u zadnji as" kada su svi gladni, a ja tek stigla s posla...