

Grašak sa ribicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesagraška
- **400** gribica
- **3**šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašik mirošije
- **1** goveća kocka za supu

Priprema

Meso iseci na kocke pa polako dinstati na tihoj vatri uz dolivanje vode.

Kad omekša posle pola sata dodati sitno secen luk, šargarepu na kolutice i seckani beli luk.

Kratko prodinstati pa doliti oko litar i po vode i kocku za supu. Pred kraj kuvanja dodati mirošiju i zgusnuti sa brašnom razmucenim u vodi.

Savet