

Mladi grašak



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg graška u zrnu
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 glavica crnog luka
- peršunov list
- malo mirojje
- malo šecera
- so

Priprema

U šerpu staviti kašiku masti, zagrejati i malo propržiti glavicu sitno iseckanog crnog luka. Dodati opran grašak, na vrh noža šecer, posoliti i dolivati po malo mlake vode tokom dinstanja. Kada grašak bude mekan, poprašiti ga jednom kašikom brašna, promešati da se malo uprži, a potom opet naliti malo vode, ostaviti da prokljuca, dodati malo iseckane mirojje i peršunovog lista i skinuti sa vatre. Sipati u ciniju i služiti uz pecenje.