

## ***?orba od graška i mladih krompirica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **4-5** mladih krompirica
- **1/2 kašike** brašna
- **1 kašicica** aleve paprike
- **maloperšunovog** lista
- **2 kašicice** mešavine zacina
- **po ukusu** so
- mleveni crni biber

### **Priprema**

Luk sitno iseckajte pa ga propržite kratko na ulju.

Dodajte grašak.

Dodajte i krompir secen na sitne kockice.

Dolijte malo vode i dinstajte dok grašak ne omekša. Po potrebi dolijte još vode.

Kada je pri kraju dodajte brašno, papriku, mešavinu zacina, so i biber i promešajte.

Nalijte zatim sa 1 litar vode. Dodajte iseckanog peršunovog lista. Kuvajte još malo dok se grašak ne skuva.

### **Savet**