

Mlad grašak sa pilecim cufticama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za grašak:

- **500 g** mladog graška
- 2 šargarepe
- 1 lovorov list
- 3 **zrna** bibera
- 1 l vode
- 1 **cen** belog luka
- 2 crna luka
- 1 **dlulja**
- 2 **kašike** brašna
- 2 **kašike** mlevene paprike
- 1 **kašika** tucane paprike
- 1 **kocka** za pilecu supu
- 1 **kašika** mlevenog bibera

Za cufte:

- 1 belo meso (sa koskom)
- 2 crna luka
- 2 **ccen** belog luka
- 1 **kašika** aaleve paprike
- 1 **kašika** bibera
- 1 **kašika** suvog biljnog zacina
- 1 **kašika** soli
- 1 jaje

- 100 g prezli

Priprema

Šargarepu iseci na kockice i staviti da se kuva sa graškom, lovorovim listom, biberom u zrnu i belim mesom. Kada je sve skuvano belo meso izvaditi i ostaviti da se ohladi. U grašak staviti kocku za supu, tucanu papriku i biber. U tiganju upržiti sitno seckan beli i crni luk i dodati brašno i alevu papriku, pa sipati u grašak. Prokuvati još 5 minuta.

Crni i beli luk iseckati sitno, belo meso odvojiti od kostiju i sve to samleti u blenderu. Dodati zacine i jaje i promešati. Na kraju dodati prezle i odvajati cuftice i pržiti u ulju. Pržene cufte staviti u grašak.

Savet