

Grašak sa junetinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesagraška zamrznutog
- **1** kesapovrca mešavine za rusku salatu
- **400** g juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** šake krupno seckanog vlašca
- **1** vezamiro?ije
- **2** kašikesušenog mlevenog povrca
- **2** kašikemlevene leblebije
- **1** kašikamlevene sirove heljde
- **1/2** vezelista peršuna
- **2** kašicicesoli
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **1** kašikakurkume

Priprema

U dublji teflonski tigan stavite maslinovo ulje, seckan crni luk, vlašac i junetinu isecenu na kocke i sve to zajedno prodinstajte.

Dodajte mešavinu povrca i grašak.

Dodajte sušeno povrce, miro?iju, so, brašno od leblebije i heljde i sve promešajte.

Nalijte vodom da prekrije povrce i meso i kuvajte na tihoj vatri poklopljeno dok povrce i meso ne omekšaju. Povremeno promešajte da ne bi zagorelo.

Kad povrce i meso omekšaju i uvri deo vode da ostane varivo polu gusto sklonite sa vatre i servirajte.

Savet

Ja koristim mlevenu heljdu i leblebije brže se skuva, a daje gustinu jelu, a vi možete u zrnju ili da izostavite. Probajte da napravite po receptu za prvi put, pa ako vam ne odgovara vi možete da oduzimate ili dodajete po želji namirnice.