

Grašak sa curecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** graška
- **1** šargarepa
- **1** korenperšuna
- **1** crni luk
- **2** cenabelog luka
- **400 g** cureceg belog mesa
- **po ukusu** bibera i soli
- **2 kašice** aleve paprike
- **1-2 kašike** kukuruznog griza
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **po želji** krompir (ja sam stavila 2)

Priprema

Na maslacu propržiti crni luk da postane staklast, ubaciti na listice beli luk, da zamiriše, a potom komadice šargarepe, pa dodati curece belo meso seckano na kockice. Dinstati desetak minuta, a zatim staviti grašak i isecen krompir. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša. Posoliti, pobiberiti i zaciniti alevom paprikom. Smanjiti vatru, pa poprašiti varivo sa jednom do dve kašike kukuruznog griza, promešati, smanjiti šporet na najmanje i kuvati još 10-15 minuta. Pred kraj dodati kašiku seckanog peršunovog lista.

Savet

Ja volim kad je ovo varivo guše, ali, ko ne voli, može smanjiti jednu kašiku griza. Takoe, ako neko ne voli

kukuruzni griz, može ga zameniti pšeninim.