

Varivo sa graškom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** suva kolenica
- **500 g** graška
- **2** vece šargarepe
- **1** korencelera
- **1** korenpaškanata
- **2** glavice crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** alevne paprike
- **2 kašike** brašna
- **dosta** iseckanog peršuna

Priprema

Kolenicu prokuvati sa vodom pa baciti prvu vodu. Naliti drugom vodom, dodati iseckan crni luk. Šargarepu, celer i paškanat iseci na sitne kocke, dodati i kuvati sve zajedno. Dodati grašak. Kuvati na laganoj vatri 45 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati i alevu papriku. Brašno razmutiti sa malo vode, da nema grudvica i isipatii u varivo. Potrebno je da vri još 5 minuta, skloniti sa vatre i dodati seckan peršun. Uživati u ukusu. Prijatno.

Savet