

## Socan grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** graška
- **1** pilece belo meso
- **2** glavice crnog luka
- **1** veća šargarepa
- **1 manji** koren paškanata
- **malocelera**
- **5** kašikaulja
- **1 kašicica** aleva paprike
- **1 kašicica** ajvara
- so
- suvi biljni zacin

## Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati sitno iseckan crni luk, šargarepu, sitno iseckan paškanat i celer dok sve ne omekša. Zatim dodati alevu papriku, doliti vodu i staviti grašak. U grašak dodati belo meso prethodno prokuvano, zatim posoliti, staviti suvi biljni zacin i ajvar. Sve kuvati dok se grašak i meso ne skuvaju.

**Savet**