

## **Socan grašak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Prepuna**

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**