

## *Grašak iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** sitno iseckanih tikvica
- **2 cen**abelog luka
- **200 g** obarenog graška
- **100 g** prezle
- **2** jajeta
- **1 dl** kisele pavlake
- **100 g** suvog mesa
- **40 g** narendanog parmezana

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati suvo meso iseckano na kockice, promešati pa dodati sitno iseckane tikvice. Dinstati na srednjoj temperaturi oko 5 minuta dolivajući po malo vode. Dodati prethodno obaren grašak pa dinstati još oko deset minuta. Posoliti. Tepsiju nauljiti pa posuti prezlama. Sipati izdinstani sadržaj. Umutiti jaja i pavlaku, dodati narendani parmezan i sitno iseckani beli luk. Mešavinom preliterati grašak pa u rerni peći na 200 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**