

Grašak sa pilecim i junecim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** graška
- **200 g** pileceg belog mesa
- **200 g** juneceg mesa
- **50 g** želudac, pilece džigerice
- **3 kašike** kecapa
- **2 list** lovora
- **2** šargarepe
- **maloslatke** crvene paprike
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Na vodi izdinstati iseckan crni luk. Dodati iseckanu šargarepu. Zatim dodati iseckano pilece belo meso, junece meso i želudac pilece džigerice. Naliti vodom i dinstati sat vremena.

Nakon tog vremena, ubaciti lovorov list, kecap, zaciniti, promešati i ostaviti da se kuva još pola sata. Kuvati do željene gustine, ili ako želite ree, doliti još malo vode pri kraju kuvanja.

Savet

Grašak sa puno mesa ima fantastian ukus. Junece meso ini mi se da je pun pogodak. Prijatno.