Grašak sa pilecim krilcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**graška
- **4** pileca krilca
- **2 veca korena**šargarepe
- **5**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašicice**zacinske aleve paprike
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1 kašika**masti

Priprema

Iseckati crni luk i šargarepu. Staviti u šerpu mast, dodati luk i šargarepu i propržiti par minuta da luk dobije lepu boju. Zatim dodati krilca pa dinstati oko 20 minuta uz povremeno dodavanje vode. Zaciniti meso po ukusu - so, biber, suvi biljni zacin. Nakon dvadeset minuta dodati krompir iseckan na kockice i grašak. Naliti još malo vode tek da grašak ogrezne. Dinstati i povremeno promešati. Zacinti, ako je potrebno još malo. Dinstati sve zajedno oko 30 minuta. Probati i kada je grašak skuvan pred kraj dodati zacinsku mlevenu crvenu papriku. Sve lepo sjediniti i rucak je gotov.

Savet