

Špic-rebra sa graškom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** špic rebra u komadu
- **400 g** graška
- **2** veća krompira
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** paradajz pirea
- **2** kašike brašna
- **50 ml** ulja
- **1** l voda
- lovorov list
- aleva paprika
- so
- biber
- suvi biljni zacini

Priprema

U vodi prokuvati špic rebra i grašak da izađe pena i vodu isipati. Na ulju propržiti iseckan luk, beli luk i šargarepu. Kada sve omekša, dodati brašno i mešati dok ne porumeni. Dodati paradajz pire, alevu papriku i naliti vodu. Dobro promešati, dodati lovorov list i ostaviti da proključa. Tada dodati grašak, na kockice isečen krompir i komad mesa. Zaciniti po ukusu i na tihoj vatri kuvati dok krompir i grašak ne omekšaju oko 40 minuta. Pri kraju kuvanja dodati sitno iseckan peršun.

Savet