

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
- 2veca krompira
- 2šargarepe
- **1 glavicacrnog 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 zacin

Priprema

U vodi prokuvati špic rebra i grašak da izae 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 prokljuca. Tada dodati grašak, na kockice isecen 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