

# **Varivo od graška šecerca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 vezicamladog luka** (samo pera)
- **1 glavicacrнog luka**
- **500 g** graška šecerca sa ljuskom
- **1 kašicicakurkume u prahu**
- **na vrh noža** umbira u prahu
- **2 kašike** zacina od sušenog povrca
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **po ukus** sitne morske soli
- **1 šoljasirove** leblebije
- **1/2 vezem** mirodije

## **Priprema**

Sirove leblebije prethodno vece potopite u hladnu vodu i ostavite da prenoce. Sutradan promenite vodu i dodajte vrucu i ostavite ponovo da stoe. Mogu da se koriste ovako nekuvane za pravljenje falafela ili da ih dodate u neko varivo od povrca i na taj nacin dokuvate, kao što sam ih ja dodala u grašak. Grašak ocistite od drkica i vrhova, kao što cistite boraniju. Pera mladog luka isecite na kockice. Crni luk ocistite i isecite na rebarca. U šerpu, u kojoj ce te kuvati grašak, dodajte maslinovo ulje, pera i crni luk i zacine. Kada se zagreje luk sa zacinima dodajte leblebije i promešajte. Ubacite očišćen grašak šecerac, ceo sa mahunama i nalite vodom da prekrije povrce. Kasnije dodajte i mirodiju. Kuvajte sve dok se grašak i leblebije ne skuvaju. Nemojte da vas buni ovaj grašak ostaje ceo tj. mahine se ne raskuvaju vec ostanu cele iako su se skuvale. Servirajte toplo kao glavno jelo uz salatu po želji. Mi smo ga jeli uz salatu od celera i pavlake.

## Savet

Grašak šeerac sam jela kao mala. Znam da je moja mama ovaj grašak, koji se jede zajedno sa ljuskom, stalno kupovala na Kaleni pijaci i ja sam ga obožavala. Njegov ukus i miris na pravi grašak ne može da zameni nijedan drugi grašak. Ovog prolega, kada sam kupovala seme za drugo povre, koje gajim u mojoj bašti, naletela sam na grašak šeerac i oduševila se. Uzela sam samo jednu kutiju da vidim da li e hteti da rodi kod mene u bašti. Jeste rodio ali ga je malo tako da u sledee godine morati da kupim više kutija. Kutiju nisam slikala da vam prikažem, ali zato je tu gotovo jelo od ovog graška. Jeste da sam ja malo zakasnila sa branjem pa je ve poeo da pravi zrno, inae se jede dok je mahuna onako pljosnata i da se ne vidi zrno. Mislila sam da to nee moi da se jede ali sam se prevarila. Podjednako je dobar i kasnije kada pone da pravi zrna, a za to je dokaz ovo moje jelo, koje smo suprug i ja pojeli u slast. Što se tie zaina od sušenog povra pravim tako što osušeno povre za supu (persun, šargarepa, celer, paškanat) sameljem u mlinu za kafu.