Grašak i ajvar



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**graška
- **3 šnicle**juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2 lista**lovora
- **2 kašike**ajvara
- **200 ml**kecapa
- **malo**slatkog cili sosa
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**miroije
- **1**šargarepa

Priprema

Prvo na malo ulja propržiti iseckan crni luk, zatim dodati iseckano meso, i dinstati 30 minuta. Zatim dodati iseckanu šargarepu i grašak, lovorov list, naliti sa 7 caša vode i dinstati 60 minuta.

Pri kraju (10 minuta) dodati smesu od: ajvar, kecap i slatki cili sos dobro sjediniti i ubaciti u grašak.

Na kraju kuvanja dodati i miroiju.

Savet

Meni je grašak lepši sa juneim mesom, nego sa piletinom. Prijatno.