

# **Grašak sa krompirom i batacima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**graška
- **500 g**krompira
- **2**bataka sa karabatakom
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 kašicicakarija**
- **po potrebiulja**
- **3 kašikebrašna**
- **3 kašicicealeve paprike**

## **Priprema**

Batake prvo prokuvati 10tak minuta u manjoj šerpici. Zatim u vecoj šerpi staviti grašak, krompir predhodno očišćen i iseckan na kockice i prokuvane batake. Naliti vodom i dodati suvi biljni zacin, kari i bosiljak. Kuvati dok se meso ne skuva i povrce ne omekša. Kada se bataci skuvaju izvaditi ih da se prohlade pa meso odvojiti od kosti. Vratiti usitnjeno meso u šerpu. U tiganju ugrejati ulje, upržiti brašno, dodati alevu papriku i mešati da nema grudvica. Uz mešanje u šerpi uliti zapršku, krckati još 10-15 minuta pa skloniti i poslužiti.

## **Savet**