

Grašak sa kockicama mesa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od buta
- **500 g** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **malo** ulja
- **1 dl** soka od paradajza
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po ukusu** so, biber
- **malo** origana, bosiljka i mirojije
- **3 kašike** brašna
- **oko 1 l** vode

Priprema

Sitno iseckan luk propržiti na malo ulja. Kada postane staklast dodati alevu papriku pa šargarepu na kolutice i meso na kockice prethodno iseceno. Propržiti malo pa naliti sa 2-3 dl vode i dinstati oko 20 minuta, dok meso ne postane meko. Posoliti i dodati zacine. Kada meso omekša dodati grašak sipati vode da ogrezne i kuvati na tihoj vatri još 20-ak minuta zavisi od graška. Pred kraj dodati sok od paradajza. U zavisnosti od gustine može se dodati i brašno razmuceno sa malo vode. Ja obicno dodam jer ne volim previše retko jelo. Krckati još par minuta da se dobije željena gustina. Prijatno!

Savet

Grašak obino pravim sa svinjskim mesom, mada je podjednako ukusan i sa pileim belim mesom.