

## *Grašak sa gljivama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g graška
- 120 g gljiva
- 50 g ulja
- 1 kašika seckanog peršuna
- 1 kašika seckane miroije
- 1 dl pavlake
- glavica crnog luka
- biber
- so

### **Priprema**

Zagrijati ulje, dodati opran grašak, naliti vodom i dinstati da omekša.

U meuvremenu, na malo ulja propržiti seckani crni luk, oprane i iseckane gljive i dinstati da omekšaju.

Kada je grašak skoro gotov, pomešati ga sa gljivama, posoliti, pobiberiti i još malo dinstati.

Pre služenja dodati peršun, miroiju i pavlaku.