

Grašak sa svinjskom butkicom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svinjska butkuca
- **600 g** graška
- 2 šargarepe
- 1 **glavica** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- 1 **kašicica** bosiljka
- **malo** bibera
- **100 ml** ulja
- 2-3 **kašike** brašna
- 2-3 **kašice** aleve paprike

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i iseckati na kockice. Staviti u šerpu sa butkicom i graškom, naliti vodom i staviti da se kuva.

Dodati zacine, po ukusu suvi biljni zacin, malo bibera i bosiljka.

Kada se butkica skuva izvaditi je u tanjir, odvojiti samo meso i usitniti pa vratiti u šerpu.

Zagrejati ulje u tiganj, upržiti brašno, dodati alevu papriku i uliti u grašak uz mešanje. Pustiti da krcka još 10tak minuta pa poslužiti.

Savet