

Bataci i grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** bataka sa karabatakom
- **500 g** graška
- **1** glavica crnog luka
- **1** srednja šargarepa
- **maloparadajz** pelata
- **1** list lovora
- **malo** bibera
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2** kašike kukuruznog brašna
- **2** cenabelog luka
- **malo** ulja

Priprema

Razdvojiti batak od karabataka. Posoliti i pobiberiti po želji. Malo ulja zagrejati i staviti batak da se prže po par minuta sa jedne i sa druge strane. Izvaditi batak pa dodati seckani crni luk i šargarepu. Malo posoliti, dodati lovor i paradajz pa dinstati par minuta. U posudu vratiti i meso i poklopiti, ostaviti da krcka. Grašak staviti da prokuva par minuta. Ocediti i isprati. Dodati ga u meso, naliti vodom da prekrije povrce i meso i dodati zacin. Ostaviti da se krcka dok grašak ne bude kivan. Kada je grašak kivan, kukuruzno brašno razmutiti sa malo vode, pa dodati u grašak. Gustinu po želji sami određujete uz dodatak vode, ako želite ređe ili brašna ako želite gušće. 2 kašike ulja staviti u manju tavu i sitno naseckati dva cenabelog luka. Ulje i luk staviti da se ugrije samo toliko da luk pusti svoj miris. Dodati u grašak, ostaviti minut da krcka. Servirati uz prilog po želji.

Savet