Pire od graška



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**graška
- **1 kašika**maslaca/margarina
- **1 cen**belog luka
- so
- zacini

Priprema

Grasak kuvati u malo vode. Kad provri, posoliti po ukusu i dodati cen belog luka. Pred kraj kuvanja dodati zacine po ukusu. Skuvan grašak proceditи, staviti u posudu za miksanje, dodati 50 ml tecnosti u kojoj se kuvao i maslac. Dobro izmiksati štapnim mikserom. Ako je gusto, usuti još malo tecnosti u kojoj se grašak kuvao. Prijatno!

Savet