Grašak sa pilecim batacima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**graška
- **2** bataka sa karabatakom
- **2** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašicica**karija
- **1/3 kašicice**kurkume
- **malo** umbira u prahu
- **malo**mlevenog bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **2-3 kašike**brašna
- **2-3 kašicice**aleve paprike
- **po potrebi**ulja

Priprema

U vecoj šerpi staviti grašak, saseckanu šargarepu i saseckani crni luk na kockice, naliti vodom i staviti na srednje jakoj vatri da se kuva. U manjoj šerpici staviti batake da prokuvaju, pa ih isprati od pene i staviti u šerpu sa graškom da se sve zajedno kuva.

Dodati suvi biljni zacin i so po ukusu, a zatim i sve ostale zacine. Kada se povrce i bataci skuvaju, izvadite batake da se prohlade pa ih ocistiti ok kosti i kožice. Meso usitniti na komade pa vratiti u šerpu. Ulje zagrejati u tiganj, pa napraviti zapršku od brašna i aleve paprike, zapržiti grašak.

Savet

Prijatno :)