

Grašak sa suvimi rebrima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**graška
- **1 glavicacrnog** luka
- **3 šargarepe**
- **manji komadiccelera**
- **500 g**suvih rebara
- **3 kašikeulja**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**

Za zapršku:

- **1/2 šoljiceulja**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**

Priprema

Sitno iseckati crni luk, šargarepu, celer i staviti u šerpu sa uljem da se kratko proprži.

Dodati grašak, zacin i suva rebra, pa sipati punu šerpu vode i ostaviti da se krcka oko sat i po vremena. Neko dodaje po malo vode, ja sipam koliko da prekrije sve sastojke i ostavim da se krcka na srednjoj temperaturi. Nekad je potrebno dosta manje vremena da se skuva, sve zavisi od graška. Probati s vremena na vreme.

Zapržiti grašak kada omekša: u malu šerpicu sipati ulje i kada se zagreje dodati brašno i alevu papriku, mešati

dva, tri minuta pa sipati u grašak i dobro promešati. Iskljuciti ringu i ostaviti grašak da se još malo ukrcka sa zaprškom.

Savet