

Grašak sa junecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** junceceg mesa od buta
- **100 g** crnog luka
- **200 g** šargarepe
- **300 g** krompira
- **300 g** graška
- **100 g** brokolija
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1/2 kašičice** timijana
- **1 kašičica** sušene, mirojje
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **2 kašičice** aleve paprike
- **1/2 vezice** svežeg peršuna
- **2** kockice za goveju supu
- **700 ml** vode
- **50 ml** ulja

Priprema

Junece meso iseci na kocke. Crni luk iseci sitno, a krompir iseci na kockice. Šargarepu iseci na polukrugove. Brokoli odvojiti na cvetice.

U dublju, odgovarajucu, posudu sipati ulje, staviti, odmah, iseceno meso, promešati i staviti na vatru (poklopljeno, na srednjoj temperaturi). Kada meso pusti vodu i kada pobeli, ubaciti crni luk, šargarepu, krompir, grašak i brokoli. Dobro promešati, pa sipati pasirani paradajz, dodati navedene zacine (timijan, mirojju, alevu

papriku i beli luk) i naliti vodom. Promešati, poklopiti i, na tihoj vatri, nastaviti kvanje.

Kada tecnost provri, ubaciti dve kockice za supu. Jelo krckati, na tihoj temperaturi, dok meso, potpuno, ne omekša. Nije potrebna nikakva zaprška, jer se corbica zgusne od krompira.

Kada jelo bude gotovo (probati da li treba da se dosoli, ja nisam jer su mi kockice za supu bile dovoljne) skloniti ga sa vatre, dodati iseckani, sveži, peršun, promešati, poklopiti i ostaviti 10-ak minuta. Poslužiti sa salatom, po želji.

Savet