Grašak sa mesom I kajmakom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g**graška
- **500 g**sirovog mesa
- **2**šargarepa
- **2 glavice**crnog luka
- **2-3 kašike**kajmaka ili neka masnija pavlaka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Crni luk i jednu šargarepu iseckati sitno i propržiti na ulju. Drugu šargarepu iseci na kolutove i ostaviti sa strane.

Dodati meso iseckano na kockice. Ja sam koristila od svinjskog buta, a može i neko drugo. Dinstati par minuta, posoliti i dodati suvi biljni zacin.

Dodati zatim grašak, drugu šargarepu i kajmak. Sve dobro promešati,dodati još suvi biljni zacin, po ukusu i biber. Dinstati par minuta pa dodati brašno i alevu papriku, dobro promešati, dodati oko 300 ml vode i nastaviti sa mešanjem da se sastojci sjedine. Krckati oko 10-15 minuta.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Pre stavljanja u rernu dosoliti po potrebi jelo i dodati sitno seckan cen belog luka pa promešati. Peci oko 40 minuta, da ostane malo tecnosti.

Savet

Prijatno...