

Geršlo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljageršla** - oljuštenog jecma
- **500 g** suvog mesa
- **2-3 cenabelog luka**
- **1 glavicacrvenog luka**
- 2šargarepe
- 1lovorov list
- malosuvih zacina
- po ukusubiber
- **1 kašikicazacinske paprike**
- **1 kašikaparadajs sosa**

Priprema

Geršla (oljušteni jecam). Jecam-geršlo staviti u zdelu, oprati, baciti vodu i ponovo sipati cistu vodu, natopiti kao i pasulj i ostaviti preko noci. Sutradan ponovo baciti vodu u kojoj je stajao, nasuti drugu, dodati, iseckanu šargarepu, (može i peršun, paškanat, šta imate) oba luka iseckana, list lovora, Staviti da se kuva na laganoj vatri. Suvo meso iseci na komade, oprati i staviti u šerpu, naliti vodu, kad prohuva i kuva nekoliko minuta, procediti i meso staviti u geršlo. Povremeno promešajte ne dolevajte puno vode, jer bolje je kad je gušci. Dodajte, paradajz, posolite, pobiberite po ukusu, a ako volite može i zacinske paprike.

Savet