

## 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 glavica** crvenog luka
- **2** šargarepe
- **1** lovorov list
- **malosuvih** zacina
- **po ukusu** biber
- **1 kašik** azacinske paprike
- **1 kašik** paradajz sosa

## Priprema

Geršla (oljušteni jecam). Jecam-geršlo staviti u zdelu, oprati, baciti vodu i ponovo sipati čistu vodu, natopiti kao i pasulj i ostaviti preko noći. 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 gušći. Dodajte, paradajz, posolite, pobiberite po ukusu, a ako volite može i zacinske paprike.

## Savet