

## ***Grašak sa svinjetinom i mirošijom***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **1 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** graška
- **300 g** svinjske plečke
- **1** glavica crnog luka
- **1** vekašargarepa
- **2-3** krompira
- **po ukusu** soli, bibera, suvog zacina
- **2-3** grancicemirošije
- **po želji** kisela pavlaka
- **par** kašikaulja

### **Priprema**

Na ulju propržiti iseckan luk i meso iseceno na kockice. Kad meso malo porumeni doliti vodu pa sipati grašak ako je svež, a ako je iz zamrzivaca onda ga dodati kad voda provri. Dodati iseckanu šargarepu i krompire na sitne kocke, a kad sve provri posoliti i dodati suvi zacin.

Kuvati na tišoj vatri dok sve ne omekne. Pred kraj dodati alevu papriku i pobiberiti. U malo hladne vode razmutiti brašnoci sipati ga u vrijuce jelo i kuvati još pet minuta pa isključiti ringlu.

Kad se jelo prohladi služiti ga uz dodatak seckane mirošije i kisele pavlake po želji.

### **Savet**

Seckanu mirošiju bi trebalo dodati u jelo dva tri minuta pred kraj kuvanja jer njoj ne treba puno kuvanja. Posto ne volimo svi mirošiju ja pospemo sipano jelo u tanjiru ili odvojim jedan deo jela iz šerpe pa u ostatak dodam mirošiju i kuvam još 2-3 minuta. Kiselu pavlaku možete, a i ne morate dodati, po želji.