

Grašak bez mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** graška
- 2 šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 3 srednjakrompira
- **1 mala kašika** aleva paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **maloulja**
- **po potrebi** voda

Priprema

U šerpu sipati ulje. Crni luk sitno naseckati pa staviti u šerpu i na laganoj temperaturi dinstati 5 minuta. Šargarepu ocistiti i iseckati na krugove pa dodati luku, nastaviti dinstati 5 minuta pa dodati grašak, alevu papriku, biber i so, po malo dolivati vode, nakon pola sata dodati krompir koji oljuštimo i isecemo na kockice, nasuti vode da prekrije povrće. Beli luk sitno iseckati i dodati grašku. Jedan deo krompira izgnjeciti viljuškom da bi se dobila gustina.

Savet

Može biti kao prilog ili glavno jelo.