Grašak sa junecim mesom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**juneceg mesa od buta
- **450 g**graška
- **3**srednja krompira
- **1**paradajz
- **1 kašika**paradajz pirea
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica** miroije
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- suvi biljni zacin
- ulje
- voda

Priprema

Junece meso iseci na kocke, kao i krompir. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati.

Ulje staviti u dublju, odgovarajucu, posudu i staviti je na, srednju, vatru. Kada se ulje zagreje ubaciti meso i iseckani crni luk. Meso dinstati, uz povremeno dolivanje vode, sve dok meso ne postane mekano.

Zatim ubaciti krompir, paradajz, beli luk i grašak. Promešati, pa posuti sa alevom paprikom, miroijom, biberom i suvi biljni zacin (dodati po ukusu). Promešati i naliti sa, vrelom, vodom (meni je trebalo 1l vode, a vi sami odredite, zavisno da li volite gušce ili ree jelo). Ostaviti da se krcka, dok se povrce ne skuva. Pri kraju kuvanja

dodati paradajz pire, dobro promešati i ostaviti jelo, na vatri, još pet minuta (nije potrebna zaprška, jer se luk pretvorio u kašastu smesu, a i krompir je zgusnuo corbicu).

Poslužiti grašak sa salatom, po želji.

Savet