

?orbast grašak sa mesom bez zaprške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa
- **300 g** graška
- **1** glavica crnog luka
- **1/4** praziluka
- **2** vece šargarepe
- **1 kašika** aleve paprike
- **1/2 kašičice** suve mirošije
- **po ukus** so
- **malobelo** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **3** cena belog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **500 ml** vode

Priprema

Meso iseci na komadice i izdinstati. Na ulju gde se dinstalo meso upržiti crni luk, praziluk i šargarepu.

Dodati zacine. Kratko upržiti.

Dodati grašak. Izmešati i naliti vodu. Grašak kuvati dok ne omekša. Kada je jelo kuvano dodati naseckani beli luk i peršun.

Savet

Služiti toplo jelo!