

## ***Grašak sa leblebijom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g pileceg belog mesa
- **1** luk
- **500** g graška
- **200** g leblebije
- **1** šargarepa
- **1** paškanat
- **1** list lovora
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **1 kašika** koncentrata paradajza
- **1 kašica** dimljene aleve paprike
- **1 kašica** kurkume u prahu
- **1 kašica** miroiije
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

U šerpu sipati ulje, iseckan luk i pržiti malo luk, dodati kockice mesa, malo pržiti uz mešanje, dodati grašak (kod mene je zamrznut). Leblebiju sam kupila u konzervi, radi bržeg kuvanja, istresti u cediljku i dobro je isprati sa vodom. Dodati šargarepu, paškanat, lovor, biber, so, beli luk naseckan. Kad ste sve dodali doliti vodu, ali samo prst da prekrije povrce, kad voda malo ispari dodati malo vrele vode. Dodati paradajz, dimljenu papriku ili obicnu, kurkumu i naseckane sveže ili suve miroiije. Ostaviti da još malo krcka. Ako niste spremali, probajte. Leblebija pecena je fina i za grickanje.

**Savet**