Grašak sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**graška
- **300 g**mlevenog mesa
- **250 ml**pasirnog paradajza sa origanom I bosiljkom
- **2 glavice**crnog luka
- **2**srednje šargarepe
- **4 cena**belog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Hladno zaprška:

- **4 kašike**brašna
- voda
- **malo**aleve paprike

Priprema

Prodinstati sitno izrendanu šargarepu. Dodati sitno iseckani crni i beli luk. Izdinstati luk dok ne dobije staklastu boju.

Dodati mleveno meso i kratko prodinstati. Sipati pasirani paradajz, dodati zacine.

Na kraju dodati grašak iz kesice.

Ostaviti da se krcka dok se grašak ne ukuva. Po potrebno dodati vode. Ko želi može napraviti hladnu žaprsku. Poromešati brašno, hladnu vodu i alevu papriku, da ne bude pre gusto. Dodati u grašak i još malo ukrckati.

P.s ja dodajem malo ljute mlevene paprike.

Savet

Služiti toplo, po želji se može dodati kisela pavlaka ili kiselo mleko.