

Articoke sa graškom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2**articode
- **1**limun - sok
- **400 g**graška
- **1**šargarepa
- **maloperšunovog** lista
- **2-3 kašike**rezli
- **2-3**cenabelog luka
- **oko 50 g**dimljene šunke
- **4 kašikem**maslinovog ulja
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **50 ml**belog vina
- **dostasupe ili vode**

Priprema

Ili ih voliš ili ne. :) Odrezati dno, suve vrhove sa makazama, gornji deo odrezati nožem. Uzeti malu kašikicu, lagano odvojiti listove i u sredinu lagano ugurati kašikicu i kružiti do dna da se ostrane sve dlacice. Stabljiku oguliti i iseckati. Poprskati articoke sa sokom od limuna da ne potamne. (ako ih ima više, u vodu sopati limunov sok i articoke) Sitno iseckati beli luk, dodati prezle, peršunov list, sve promešati. Prstima odvajati latice i napuniti articoke sa mešavinom rezli, belog luka i peršuna u svaki otvor. Naseckati sitno šunku i nju ugurati u listove. U lonac, staviti articoke, staviti grašak, šargarepu,stabljike narazane articoke, ako je ostalo rezli sa belim lukom i peršinovim listom, preliti sa maslinovim uljem, naliti vrelu vodu ili supu,do pola articoka, ne da plivaju u vodi ili supi, posoliti pobiberiti, sipati vino i poklopiti lagano nek se kuvaju oko 40 minuta, zavisi od velicine. Kad se listovi lagano pocnu odvajati, gotovo je. Posolite, pobiberite, stavite zacine ako još neke želite.

Prijatno. :)

Savet