

Gusti grašak bez zaprške



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1/4 struka** praziluka
- **400 g** graška
- **1 veka** šargarepa
- **400 g** graška
- **po potrebi** ulje ili mast
- **500 ml** vode
- **3 cen** belog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **300 g** dinstantog svinjskog mesa
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- mlevena slatka paprika
- list lovora
- seckani peršun

Priprema

Svinjsko meso izdinstati. Na masnoci gde se meso dinstalo, propržiti crni i praziluk iseckan na kockice. Dodati šargarepu iseckanu na komadice. Sve zajedno upržiti i dodati zacine (so, biber, suvi biljni zacin). I još kratko upržiti.

Dodati grašak izmešati, dodati mlevenu papriku. Dodati dinstano meso. Kratko upržiti i naliti vodu.

Grašak dinastati oko 30 minuta. Proveriti ako je grašak kuan. Dodati seckani beli luk i peršun. Ostaviti da se ukuva dok sva voda ispari.

Poslužiti toplo jelo uz kiselu salatu!

Savet