

# **Grašak sa curecim mesom**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** cureceg bataka
- **450 g** graška
- **1 glavicacrnog** luka
- **1** šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicasuvog zacina
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicemlevene zacinske paprike
- **1** listsuvog lovora
- **2** kašikebrašna

## **Priprema**

U šerpu na šporetu staviti kašiku masti i veci cureci batak. Ukljuciti na najnižu temperaturu da se dinsta. Dodati iseckan crni luk i kuvati oko pola sata uz povremeno okretanje mesa.

Šargarepu i beli luk iseckati, dodati mesu. Nakon desetak minuta sipati grašak, mlevenu papriku, brašno, so, zacin i list lovora. Naliti 1l vode i uz povremeno mešanje kuvati još oko pola sata.

## **Savet**

Služiti uz sezonski salatu.