

Potaž od graška sa miroijom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** graška
- **500 ml** pileceg bujona
- **1 kašicica** brašna
- **1 kašika** neutralne pavlake
- **1 kašicica** miroije
- **1/2 šnita** suve slanine
- so
- biber

Priprema

Nije mnogo komplikovan za spremanje. Kolicina je za dve osobe, pa vi povecajte prema potrebama. Grašak stavite u pola litre pileceg bujona. Ako je domaci dodajte soli po potrebi, a ako je kocka nema potrebe. Kuvajte jedno 20 minuta do pola sata, da se skuva grašak vodeći racuna da uvri samo decilitar bujona. Ako treba vi dodajte bujona tokom kuvanja da bi na kraju imalo 4 dl tecnosti. Odvojite 5 kašika tecnosti u neku posudu ili šolju da se ohladi. Štapnim mikserom ili u blenderu ispasirajte grašak sa sve bujonom. Dodajte i malo bibera. U onaj deo bujona što ste odvojili umešajte kašicicu brašna sa kašikom neutralne mlecne pavlake. Kada se sjedini polako dodajte u pasirani grašak konstantno mešajući. Vratite na ringlu, dodajte kašicicu isitnjene miroije i na srednjoj vatri kuvajte 10 minuta uz neprestano mešanje. Pola šnita suve slanine se servira po porciji. Isecete na sitne kocke slaninu i propržite na suvom tiganju. Sipajte slaninicu u sredinu tanjira i masnoce od slaninice. Nema puno masnoce, taman dovoljno. Ovaj potaž se sprema pred konzumiranje i ne bi valjalo spremi ga dan ranije. Takoe se sprema za koliko treba porcija mada je mnogo zarazan i uvek treba imati porciju, dve viška. Pa prijatno!!!

Savet