

Mladi grašak sa svinjskim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od plečke
- **300g** mlevenog juneceg mesa
- 2 srednje šargarepe
- 1 manji koren paškanata
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 veka** češnjabelog luka
- 1 veki paradajz
- 1 veka paprika
- 3 srednja krompira
- **1/2 kg** mladog graška
- **100 g** kukuruza šecerca
- **30 g** pirinca
- **2 vrhom pune kašike** ajvara
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- voda

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke. Paškanat, crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu i krompir ocistiti i iseci na kockice. Paradajz oljuštiti i iseci ga na kocke. Papriku ocistiti od semenki i iseckati je na kockice. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode.

U dublju posudu staviti ulje da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckano meso i dinstati ga, uz povremeno dodavanje vode, sve dok meso ne omekša. Zatim ubaciti iseckani crni luk i nastaviti dinstanje, dok luk ne postane staklast.

Zatim dodati mleveno meso, grašak, kukuruz šećerac i paradajz. Promešati. Dodati i ostatak namirnica - šargarepu, paškanat, papriku, krompir, ajvar i pirinac. Naliti sa 1 l vrele vode. Dobro promešati, poklopiti i na tihoj vatri krckati jelo jedan sat (racunajuci vreme od momenta vrenja). Kada jelo provri posuti ga sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu.

Jelo ne treba zapržavati, jer ce gustinu dobiti od krompira, pirinca i mlevnog mesa. Mladi grašak sa svinjskim mesom poslužiti uz salatu po izboru.

Savet