

## Sos od graška



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** graška
- **2 gl**avice crnog luka
- **5 g** miroije
- **5 g** peršunovog lista
- **1 dl** ulja
- **3 kašike** brašna
- **5 dl** mleka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **1 kašica** sirceta

## Priprema

Crni luk uditnimo i izmešamo sa graškom nalijemo vodom da ogrezne zacinimo sa miroijom i peršunovim listom dodamo so i suvi biljni zacin i kuvamo na srednjoj temperaturi oko 15 minuta dok grašak odmekne. U odvojenu šerpicu zagrejemo ulje i tavimo brašno i napravimo zapršku.

Sipamo preko graška promešamo i dodamo mleko, uz neprekidno mešanje kuvamo dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi umešamo sirce.

## Savet

Služimo ga uz meso po izboru.