

Grašak (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** svinjskog mesa
- **malo** ulja
- **1 kašicica** soli
- **2 veće** šargarepe
- **700-800 g** graška
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašicica** zacin

Priprema

Meso iseci na manje komade. Šargarepu ocistiti i iseci. Luk ocistiti i iseci na sitne komade.

Meso propržiti na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti i dodati šargarepu.

Malo propržiti i usuti vodu (4 šolje).

Kuvati na umerenoj temperaturi oko 20 minuta pa dodati grašak i crni luk.

Kuvati oko 20 minuta pa dodati zacin. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, dok grašak ne omekša. Skloniti sa ringle, poklopiti i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet