

## **Dinstani grašak**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsmrznutog graška
- **1** glavicacrnog luka
- **1**veca šargarepa
- **4** cenabelog luka
- **1** kašikabiljnog zacina
- malobibera
- maloseckanog peršuna
- **1** kašicicabrašna
- maloulja

### **Priprema**

Zagrejati ulje i propržiti sitno iseckani crni luk i kad malo porumeni dodati iseckanu šargarepu malo je propržiti pa dodati grašak. Dok se grasa dinsta dolivati mu po malo tople vode pa dodati suvi biljni zacin, beli luk, so, biber peršun. Na kraju rastvoriti 1 kašicicu brašna samalo vode i dodati u grašak i dinstati još desetak minuta dok grašak ne omeša.

### **Savet**

Dinstani grašak možete poslužiti kao prilog uz pohovane šnicle dinstana mesa ili uz ustipke od belog mesa.