

Grašak za Veliki post



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**graška
- **2 glavice**crnog luka
- **1 glavicabelo**g luka
- **1 kašikamiroi**je
- **1 kašicicabibera**
- **2 kašicicem**levene slatke paprike
- **3 kašike**oštrog brašna
- **po potrebivode**
- **4 kašike**ulja koštice groža
- **po ukususoli**

Priprema

Luk beli i crni sitno iseckati. Trebalо bi što sitnije. U dublji lonac stavite ulje pa na ulje stavite miroiju. Uz neprestano mešanje da se prodinsta nekoliko sekundi samo. Da otpusti mirise i ukuse. Dodati luk pa na tišoj vatri proprižiti da dobije staklasti boju i teksturu. Dodati grašak sve izmešati pa dodati soli i bibera. Naliti vodom da bude dva prsta preko graška. Tako kuvati od momenta kada provri 20 minuta. U neku cašu ili ciniju pomešati alevu papriku i brašno. Dodati malo vode koliko da se napravi kaša. Onda dodati vrele vode iz lonca sa graškom da bude potpuno retko. Dodajte grašku i na srednjoj vatri kuvajte još desetak minuta uz mešanje. Na kraju po ukusu možete dodati ljuto.

Savet

Možda e vam se uiniti da znate recept kao i meni. Šta tu ima grašak kao grašak. Meutim ovo je nešto posebno i izuzetno. Sam postupak je drugajji i verujte daje ukus božanstven. Na zdravlje i spasenje.