

orbast grašak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junetine (od buta)
- **400 g**graška
- **1**šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1** prstohvatsoli i bibera
- **1**lovorov list
- **30 g**putera
- **5 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašika**suvog zacina
- **1 kašika**brašna

Priprema

Staviti u dublju šerpu maslinovo ulje i puter da se zagreju. Za to vreme, meso iseci na kockice i staviti u zagrejano ulje. Dinstati uz povremeno dodavanje mlake vode, dok meso ne omekša. Zatim dodati mlad luk i šargarepu iseckanu na kockice. Dinstati još kratko i dodati zamrznut grašak. Doliti 2 čaše mlake vode i kuvati još pola sata. Pred sam kraj dodati suve zacine, beli luk i 1 kašiku brašna razmucenu u vrlo malo vode. Prokuvati još malo i uživati u lepom ukusu. Uz grašak predlažem zelenu salatu sa ceri parađajzom i mladim lukom, prelivenom dresingom od maslinovog ulja, limuna i soli.

Savet