

Grašak sa slaninom, pecurkama i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mladog graška
- **200 g** svežih šampinjona
- **200 g** suve slanine
- **1 glavi** crnog luka
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu**
- **malolista** svežeg peršuna
- **2 kašike** maslaca

Sos od pavlake:

- **200 ml** neutralne pavlake za kuvanje
- **2 kašike** belog brašna

Priprema

Mladi grašak kuvati u slanoj vodi 20 minuta. Šampinjone oprati i iseci na listice pa dodati u grašak, kuvati još 15 minuta.

Grašak i šampinjone ocediti. Pancetu iseci na trakice, crni luk na četvrtine i razdvojiti mu slojeve. U posebnu posudu otopiti maslac, dodati narezani crni luk i pancetu. Kratko pržiti na srednjoj vatri.

Nakon 2-3 minuta dodati grašak i šampinjone, promešati i dinstati još 2-3 minuta.

U drugoj ciniji sipati pavlaku za kuvanje, dodati brašno i penasto umutiti. Onda sipati u posudu sa graškom, dodati seckani svež list peršuna i pobiberiti. Sve lepo umešati i ostaviti da zavri.

Savet

Zaljubite e te se u ukusu mladog grašaka sa slaninom i šampinjonima u pavlaci. Grašak možete da spremate i bez slanine, samo sa šampinjonima i pavlakom.