

Grašak sa pancetom, šampinjonima i Meggle pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mladog graška
- **200 g** svežih šampinjona
- **200 g** pancete ili suve slanine
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** maslac
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** so
- **malolista** svežeg peršuna

Sos od pavlake:

- **200 ml** 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 dok ne porumeni.

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

Kada ga prvi put probate zaljubiete se u ukusnom grašaku sa panetom u prelepom Meggle sosu. Grašak možete spremati sa šampinjonima u Meggle pavlaci bez panete. Prijatno !