

Kidano testo sa graškom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **5 dlvode**
- **1 kašicicasoli**
- **3 kašikeulja**
- **oko 800 gbrašna**

Ostalo:

- **2 glavicecrnog luka**
- **500 gdimljenog mesa**
- **400 ggraška**
- **400 gkisele pavlake**
- **po ukususo**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po ukusumiroije**
- **200 mlkecapa**

Priprema

Crni luk iseckamo na kockice i blago propržimo na ulju. Zatim dodamo dimljenog meso seckano na kockice srednje velicine. Nastavimo sa prženje još par minuta.

Nalijemo vode dodamo grašak, kecap, zacine i kuvamo oko 20-25 minuta dok voda odvri i grašak i meso omekšaju. Sklonio sa vatre i umešamo pavlaku,

U mlaku vodu dodamo so i ulje, postepeno dodavajuci brašno umesimo testo retke teksture.

Stavimo vodu u koje smo dodali malo soli da provri kada vri dobro pouljen im dlanovima raztanjimo testo i kiša o na komadice spuštamo u vodu da se kuva, kada izplivaju na površinu ona je skuvana vadimo rupicastom spatolom da bi ih izcedile od viška vodeci tavljamo u šerpu sa graškom. Postupak sa testom ponavljamo dok sve skuvamo.

Promešamo sa se lepo sjedini i poslužimo.

Savet

Brzo se spremi, prijatnog je ukusa kod nas jedan od omiljenih jela sa testeninom. Podjednako ukusna i topla i hladna.