

Grašak sa belim mesom

Sastojci

Potrebno je:

- 600 g belog mesa
- 500 g graška (zaleen ili svež)
- 1,5 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2,5 šargarepe
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- lovorov list
- kuan ili svež paradajz

Priprema

Staviti luk i 1,5 šargarepu, da se dinstaju. im luk porumeni, dodati sitno iseckano belo meso, malo da se proprži. Nakon toga naliti vode, dodati grašak i iseckanu šargarepu.

Par minuta kuvati na najjacoj temperaturi, zatim smanjiti na slabiju temperaturu, da se polako raskuva.

im se meso skuva, kao i povrce, dodati kuan paradajz i zacine.

Nakon toga pripremiti zapršku. (brašno, aleva paprika i ulje, propržiti, dodati vode i sjediniti sa glavnim jelom dok se još kuva). Prijatno!