

Grašak sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** graška
- **1** veka šargarepa
- **300 g** svinjskog mesa (od buta)
- **100 ml** paradajz soka
- **maloulja**
- so
- zacin

Priprema

Meso iseci na komadice, propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti i usuti vodu (3-4 solje). Kuvati na umerenoj temperaturi 10ak minuta pa dodati šargarepu, secenu na kolutove i grašak.

Kuvati 20ak minuta pa dodati paradajz sok i zacin. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, da meso i grašak omekšaju. Prijatno!

Savet