

Grašak - varivo



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **3** krompira
- **malos**o, biber i začine
- **malokisele** pavlake
- **maloseckanog** peršuna
- **za prženje** ulje
- **1 kašika** brašna

Priprema

Na ulju propržiti sitno isecen crni luk. Dodati grašak pa propržiti. Zatim, dodati iseckanu šargarepu i na kraju krompir isecen na kockice. Sve zajedno dobro prodinstati i doliti vodom. Kuvati oko jedan sat. Pred kraj kašiku brašna pomešati sa vodom i sipati u varivo. Kuvati još 10-15 minuta. Posoliti, pobiberiti i dodati začine. Gotovo jelo posuti seckanim peršunom i dodati malo pavlake.

Savet