

# **Grašak sa pilecim batacima**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** graška
- **2** bataka sa karabatakom
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašicicakarija
- **1/3** kašicice kurkume
- **malo** umbira u prahu
- **malom** levenog bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukususoli**
- **2-3** kašike brašna
- **2-3** kašice aleve paprike
- **po potrebi** ulja

## **Priprema**

U vecoj šerpi staviti grašak, saseckanu šargarepu i saseckani crni luk na kockice, naliti vodom i staviti na srednje jakoj vatri da se kuva. U manjoj šerpici staviti batake da prokuvaju, pa ih isprati od pene i staviti u šerpu sa graškom da se sve zajedno kuva.

Dodati suvi biljni zacin i so po ukusu, a zatim i sve ostale zacine. Kada se povrce i bataci skuvaju, izvadite batake da se prohlade pa ih ocistiti od kosti i kožice. Meso usitnititi na komade pa vratiti u šerpu. Ulje zagrejati u tiganj, pa napraviti zapršku od brašna i aleve paprike, zapržiti grašak.

**Savet**

Prijatno :)