

Grašak sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** graška
- **1 glavica** crnog luka
- **3** šargarepe
- **manji komadi** celera
- **500 g** suvih rebara
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Za zapršku:

- **1/2** šoljice ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** alevne paprike

Priprema

Sitno iseckati crni luk, šargarepu, celer i staviti u šerpu sa uljem da se kratko proprži.

Dodati grašak, zacin i suva rebra, pa sipati punu šerpu vode i ostaviti da se krcka oko sat i po vremena. Neko dodaje po malo vode, ja sipam koliko da prekrije sve sastojke i ostavim da se krcka na srednjoj temperaturi. Nekad je potrebno dosta manje vremena da se skuva, sve zavisi od graška. Probati s vremena na vreme.

Zapržiti grašak kada omekša: u malu šerpicu sipati ulje i kada se zagreje dodati brašno i alevu papriku, mešati

dva, tri minuta pa sipati u grašak i dobro promešati. Isključiti ringu i ostaviti grašak da se još malo ukrcka sa zaprškom.

Savet