

Posni grašak sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **200 g** šampinjona
- 3 veća krompira
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 češnja** belog luka
- 2 srednje šargarepe
- **200 ml** pasiranog paradajza
- 1 manji celer
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- suvi biljni zacín
- voda
- sveži list celera

Priprema

Šampinjone iseci na krupnije listice, Krompir, šargarepu i celer iseci na kockice, a beli luk sitno iseckati.

U dublju šerpu staviti grašak, iseckane šampinjone, krompir, šargarepu, celer i beli luk. Posuti biberom, karijem i suvi biljni zacín (biljni zacín staviti po ukusu). Naliti toplom vodom, toliko da povrće bude pod vodom. Staviti da se kuva, na tihoj temperaturi, jedan sat.

Pri kraju kuvanja sipati pasirani paradajz, dodati sitno iseckani list celera, promešati i krckati još deset minuta. Probat i jelo i ako treba dodati još začina, po ukusu.

Veoma ukusan način spremanja posnog graška, koji gustinu dobije od krompira, pa nije potrebno dodatno dodavati brašno, da bi se corbica zgusnula.

Savet