Grah sa kobasicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**graha
- **200 g**kobasica (srpske)
- **1 glavica**crnog luka
- **4 cena**bijelog luka
- **2** mrkve
- crvena paprika
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**masti

Priprema

Grah potopiti u vodu vece prije. Ostaviti preko noci. Sutradan staviti grah u šerpu nasuti vodu više od pola šerpe. Pustiti da provri. Kada provri procijedite pa ponovo naspete vodu.

Kada je grah provreo. Nasjeckati crveni luk i bijeli te dodati u šerpu. Zaciniti suvim zacinom. Pustiti da se kuha jedno sat vremena na laganoj vatri.

Nakon sat vremena nasjeckati mrkvu pa dodati u šerpu. Zaciniti solju i biberom.

Kuhati još nekih pola sata. Zatim dodati kobasice sjeckane na kolutice. Kuhati još pola sata.

Pripremiti zapršku: Mast staviti u tavu kada se zagrije dodati 3 kašike brašna i crvenu papriku. Miješati kratko. Smjesu sipati u šerpu sa grahom. Pusititi 5 minuta da provri. Provjeriti da li je slano. Dodati zacine po ukusu.

Servirati uz neku salatu po želji. Mi jedemo najviše uz kisele krastavce naravno domace. :)

Savet

Ja ga kuham skoro itava 3h na laganoj vatri. Meni je tako najukusniji, a vi opet uradite po svom.