

## Zapeceni grasak s pirincem

*Ovo jelo je sasvim neobicno, sprema se brzo i slaze se uz sve.*



**1** Luk iseckajte i proprzite na maslacu.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Dodajte opran pirinac i grasak i jos kratko dinstajte.

**7**

**8**

**9**

**10**

**11** Zacinite i nalijte sa dve solje vode. Zatim kuvajte na tihoj vatri 15 min.

### Sastojci:

crnog luka 1 glavica

pavlake 3-4 kasike

maslaca 20 g

suvog zacina, bibera malo

pirinca soljica

graska 200 g

kackavalja oko 100 g

12

13

14

15

16 Zerucite u vatrostralnu posudu, prelijte pavlakom i  
pospite narendanim kackavaljem. Zapecite u rerni  
na 250 stepeni jos 10 min.

**Napomena:**

Ja sam uz ovo servirala krokete od krompira, ali  
lepo ide i uz pilece ili telece snicle.