

Gravče na tavče za 4 eura



Jučer sam si ispunila želju jer je ovo moje najomiljenije jelo. Obožavam grah ne znam kako vi al meni je ovo bozanstveno. Uz to je i jako jednostavno i gotovi ste u manje od sat vremena. Poželjno je na vrh staviti i kobasice al nisam imala a nisam imala ni volje ni zelje ni sredstva da idem u ducan ☺

Gravče tavče ukusan i jeftin ručak. U jelo stavljam pečenu slaninu koja je ujedno i najjeftinija za kupiti. Dva luka, dvije paprike i dvije naribane mrkve Slaninu popržite i dodajte povrće pa popržite sve zajedno. Dobro začinite i popržite te začine prije nego što ćete nutra dodati kuhani bijeli grah. Ako imate grah iz konzerve, odajte i ovu vodu iz konzerve da vam malo zgusne. I to sad prebacite u bilo koju vatrostalnu posudu i stavite zapeći u pećnicu 45 minuta. Poslužite uz neku salatu i dobar tek.

sve sam rekla u videu u manje više...

150g slanine,

800g bijelog graha,

2 luka,

2 paprike roge,

2 mrkve naribane,

malo ulja,

od začina crvena paprika puna žlica, peršin, sol, papar...

za kruh imate već □

#grah #gravcenatavce #tavcegravce #rucak #idejezarucak #recepti