

Varivo s junetinom i graškom



 Jednostavan

Varivo u kombinaciji s uskusnim mesom za ove vruće ljetne dane, spremila je [Slavonka](#).



Ima li što bolje od mirisnih variva za ove vruće dane? Sve u lonac i kuhate dok se ne skuha! Odličan plan za današnji ručak!

U lonac dodajte maslinovo ulje i pustite da se zagrije. Na tome kratko popržite nasjeckani luk i mrkvu narezanu na kolutiće. Dodajte sve začine, malo soli i papra i pržite kratko. Juneću lopaticu narežite na kockice pa dodajte na luk i mrkvu i pržite 5 minuta. Dodajte zatim grašak i sve podlijte vodom. Dovoljno je da prekrije količinu mesa. Pustite da prokuha na jakoj vatri, a onda smanjite vatru i kuhajte još 1h.

Pred kraj kušajte i začinite sa soli ako treba.



Dobar tek!

