

Zapečeni grah za prste polizati



 Jednostavan

2 – 4 osobe

1. Propirajte sitno narezani luk i svježu papriku cca 8 minuta, potom dodajte grah i pirajte sve to zajedno još cca 5 minuta (grah iz konzerve prethodno dobro isperite).
2. Dodajte pasiranu rajčicu, kiselo vrhnje, kukuruz šećerac i začine, dobro promiješajte i ostavite da se sve zajedno krčka na laganoj vatri 5 minuta, a Vi za to vrijeme premažite vatrostalnu posudu maslacem ili uljem. (Začine stavite po želji i vlastitom ukusu, naša preporuka je da stavite malo soli, papra, mljevene slatke i ljute paprike.)
3. Sadržaj stavite peći na 200 C cca 40 minuta (ovisno o jačini pećnice).
4. Potom izvadite posudu iz pećnice, dodajte kobasice i slaninu na vrh, te zapečite na 200 C još 10-15 minuta (dok slanina ne bude lijepo pečena).

5. Zapečeni grah poslužite i oduševite sve prisutne! Možete ga servirati kao zasebno jelo ili kao prilog mesu. Dobar tek!