

# Zapečeni grah



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

200 g suhog graha  
300 g crvenog luka  
2 režnja češnjaka  
100 ml passata rajčice  
100 ml maslinovog ulja  
30 g parmezana  
sol, papar  
1 grančica svježeg ružmarina  
alpski ili raženi kruh

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Namočite grah preko noći. Stavite ga kuhati u blago posoljenu vodu. Luk sitno nasjeckajte i popržite na 70 ml maslinovog ulja, dodajte sitno sjeckani češnjak i kratko zabijelite.

Podlijte passatom, lagano upržite, posolite, dodajte grah i krčkajte da tekućina ukuha. Po želji začinite paprom.

Kruh pokapajte preostalim maslinovim uljem i tostirajte na gril tavi. Dodajte na kruh 1 - 2 žlice graha, pospite ribanim parmezanom, listićima ružmarina i poslužite.