# Zapečeni grah

## Sastojci

- 500 g bijeli grah
- 30 ml suncokretovo ulje
- 1 kg luk
- 10 češnjevi češnjak
- 1 g lovorov list
- 5 g papar
- 200 g rajčica za salatu (narezana za posluživanje u burgeru)
- 5 g MAGGI Magija okusa 400g

## Upute

1. Grah stavite u lonac, prelijte hladnom vodom i kuhajte do ključanja.

2. Ocijedite grah i prelijte vrućom vodom pa kuhajte dok ne omekša, no pazite da se ne raspadne. Nakon toga ga ponovno ocijedite.

3. Dok se grah kuha, prodinstajte luk na dijelu ulja. Dodajte MAGGI magiju okusa , papar i mljevenu papriku po okusu.

4. Skuhani grah popržite u posudi za kuhanje na ostatku ulja zajedno s lukom. Dodajte malo vode. Ostavite da se krčka do ključanja.

5. Dodajte nasjeckani češnjak i rajčicu. Sve stavite u vatrostalnu posudu koju ste prethodno premazali uljem.

6. Grah pecite u pećnici oko 30 minuta na 200 stupnjeva.

77 Min

5 porcija

| | |
|---|---|
| Ugljikohidrati | 81.98 g |
| energija | 479.83 kcal |
| Masti | 7.17 g |
| Proteini | 26.18 g |