



Грах с картофи



Продукти: 2 гл. лук, 6 големи картофа, 1 буркан грах, Пикантина, червен пипер, 1 вр.копър, зехтин.
За чесновите хлебчета: 2 малки франзели, масло, 4 ск.чесън, шарена сол.

Приготвяне: В тенджера с малко зехтин /или олио /се запържва нарязания на ситно лук. Прибавят се нарязаните на кубчета картофи и 1-1 ½ ч.ч. вода. Когато се посварят се прибавя граха и всички подправки. Накрая и ситно нарязания копър. Грах с картофи е първата и доста често готвена от мен манджа през студентските ми години ☺ Бях я забравила, но майка ми ме подсети за нея и реших да я сготвя ☺ Много спомени ми върна-бяха много хубави години ☺ Сега обаче прибавих и чеснови хлебчета. Франзелите се режат на половинки. Мажат се с масло, по няколко тънки филийки чесън и шарена сол/пой пипер ☺/. Пекат се само от горе. Много са хрупкави и чудесно допълнение към постната манджа.