**PURANJI ZREZEK Z GRAHOVIM PIREJEM**



**Sestavine (ZA 4 OSEBE)**

2 limoni

3 žlice oljčnega olja

3 stroki česna

2 žlički nasekljanega svežega ali 1 žlička suhega origana

4 debelejši puranji zrezki

250 g češnjevega paradižnika

750 g graha

sol

poper

**PRIPRAVA**

1.

Pečico segrejemo na 200 °C. Pristavimo vodo za grah. Naribamo lupino in iztisnemo sok iz ene in pol limone. Iz preostale polovice limone izrežemo rezance za okras jedi. Česen olupimo in stremo. Naribano limonovo lupino zmešamo z limonovim sokom, oljem in česnom. Solimo in popramo. Dve tretjini zmesi prihranimo za grah, v eno tretjino pa vmešamo origano. Puranje zrezke položimo na pladenj in jih na obeh straneh premažemo z zmesjo z origanom.

2.

Zrezke pečemo v ponvi z neoprijemljivim dnom 1 do 2 minuti na vsaki strani, da lepo porjavijo, nato jih preložimo v pekač. Okrog mesa potresemo cele ali razpolovljene paradižnike in v pečici pečemo 4 do 8 minut, odvisno od tega, kako debeli so zrezki.

3.

Medtem skuhamo grah. Odcedimo ga, eno zajemalko vode, v kateri se je kuhal, pa prihranimo. Odcejenemu grahu dodamo prihranjeno vodo in preostalo zmes iz limone, olja in česna. Grah spiriramo, še malo začinimo, razdelimo na 4 krožnike in na vrh položimo zrezke, ki jih posujemo z rezanci limonove lupine. Pekač malo pretresemo, da se paradižnik obda s sokom od pečenja in ga postrežemo s puranom.