

## **Krem-corba od graška**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za corbu:**

- **500 g**graška
- **2** pilece kockice za supu
- **2** Ivode
- **1**veci krompir
- **1**šangarepa
- **200 ml**neutralne pavlake
- **malobibera**
- **1** kašicicasoli
- **6**parcadi hleba
- **50 g**maslaca

### **Priprema**

Kuvati grašak, krompir i šangarepu sa kockicama za supu u dve litre vode. Kad se skuva skloniti sa šporeta i izmiksati rucnim mikserom, dodati zacine i neutralnu pavlaku. Hleb iseci na male kockice i propržiti na maslacu. Sipati krem-corbu u tanjur i odgore staviti kockice hleba.

### **Savet**