

orba od pasulja i graška



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g žutog pasulja
- 150 g očišćenog graška
- 100 g sitnog testa po izboru
- 1/2 manjeg korena celera
- 1,5 l bistre supe od povrća
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- 1 grancica ruzmarina
- nekoliko listova žalfije
- brašno
- biber
- so

Priprema

Posebno kuvati, u malo posoljenoj vodi žuti pasulj, grašak i testenine pa ih ocediti.

Ocistiti šargarepu i celer, narendati ih a crni luk sitno naseckati. Listove žalfije usitniti ili u avanu istucati, ruzmarin izlomiti.

Na zagrejanom ulju pržiti sitno naseckan crni luk, kada postane "staklast" dodati šargarepu i celer, zatim kašiku brašna pa sve zajedno dinstati još nekoliko minuta.

Naliti toplom bistrom supom, dodati žalfiju i ruzmarin pa kuvati 20 minuta. U vrelo dodati prethodno skuvan pasulj, testeninu i grašak, dobro izmešano kuvati još 10 do 15 minuta.

Skuvanu corbu po ukusu posoliti i pobiberiti. Poslužiti toplo.