

## **Krem corba sa bobom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g boba
- 1 kašika brašna
- 1 caša kisele pavlake
- 3/4 l vode
- maslac
- peršunovo lišće
- so

### **Priprema**

Opran bob staviti u vrijuci vodu s malo soli, kuvati na umerenoj temperaturi a kada zrna omekšaju, ocediti a tecnost sacuvati. Vruće zrnevlje ispasirati i pomešati sa tecnošcu u kojoj se kuvalo.

Brašno razmutiti u malo hladne vode pa naliti u bob, po ukusu posoliti i nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Na kraju dodati na listice isecen maslac i razmucenu kiselu pavlaku.

Krem corbu s bobom poslužiti toplu, dekorisanu sitno naseckanim lišcem peršuna.