Krem supa od graška

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **500 g**graška
- **40 g**brašna
- **30 g**putera
- **1**jaje
- **1 cašа**mleka
- **1 cašа**kisele pavlake
- **po ukusu**soli, bibera

Priprema

Šargarepu i crni luk ocistiti, iseci na rebarca. Dodati grašak i preliti slanom vodom (oko 1L), i kuvati u poklopljenoj šerpi. Skloniti kad bude grašak kuvan. Skuvano povrce ispasirati u blenderu, dodati 2 dl vode u kojoj se kuvao grašak. Zapržiti tankom zaprškom od brašna i putera i prokuvati još 5 do 7 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati biber i ako treba još soli. Umutiti jaje sa mlekom i polako dodavati u predhodnu masu uz neprestano mešanje. Pazite samo da vam ne provri da se ne stvore oni takozvani dronjci od jaja. Na kraju dodajte 2 kašike pavlake. PRIJATNO!!!

Savet