

orba od krompira i graška



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **300 g** graška
- **1** glavica luka
- **2** cenabijelog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **3 kašike** zobenih pahuljica
- so
- biber
- mješavina začina

i još:

- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** mljevene, crvene paprike

Priprema

Na ulju propržiti luk, dodati protisnut češnjak, kao i na kockice narezan krompir. Preliti vodom, pa kuhati da krompir omekša. Propasirati štapnim mikserom, pa dodati grašak.

Sipati vodu, zobene pahuljice, pa začiniti, po ukusu. Kuhati još 15-tak minuta. Zagrijati ulje, pa dodati mljevenu papriku. Sipati corbu, pa preko pokapati prelivom od paprike. Poslužiti toplo!

Savet