

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 l** vode
- **1** veci krompir
- **1** šangarepa
- **200 ml** neutralne pavlake
- **malobibera**
- **1 kašičica** soli
- **6** parčadi 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 tanjir i odgore staviti kockice hleba.

Savet