

## ***Krem corba od graška***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** graška
- **1** šargarepa
- **1** veći batac sa karabatakom
- **malom** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu** soli i bibera

#### **I još:**

- **1** zelen za supu

### **Priprema**

Skuvati grašak i šargarepu, da omekšaju. Posebno skuvati piletinu sa zeleni za supu. Na malo maslaca upržiti brašno tek da požuti, pa dodati grašak i šargarepu i krckati na tihoj vatri desetak minuta. Naliti vodom u kojoj se kuvalo meso. Štapnim mikserom izmiksati povrce, doliti vode ako je potrebno, da se dobije željena gustina. Meso skinuti sa kostiju, nacepkati, pa ubaciti u corbu. Posoliti i pobiberiti. Kuvati još nekoliko minuta na vrlo tihoj vatri. Poslužiti toplo.

### **Savet**