

Krem corba od graška



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**graška
- **1**šargarepa
- **1**veci batak sa karabatakom
- **malomaslaca**
- **2** kašikebrašna
- **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