

Krem corba sa bobom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g boba
- 1 kašika brašna
- 1 čaša kisele pavlake
- 3/4 l vode
- maslac
- peršunovo lišće
- so

Priprema

Opran bob staviti u vruću vodu s malo soli, kuvati na umerenoj temperaturi a kada zrna omekšaju, ocediti a tečnost sacuvati. Vruće zrnelje isparirati i pomešati sa tečnošću u kojoj se kuvalo.

Brašno razmutiti u malo hladne vode pa naliti u bob, po ukusu posoliti i nastaviti sa kuvanjem na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Na kraju dodati na listice isecen maslac i razmucenu kiselu pavlaku.

Krem corbu s bobom poslužiti toplu, dekorisanu sitno naseckanim lišćem peršuna.