

?orba od pasiranog graška



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g graška
- 3 kašike maslaca
- 1 kašika brašna
- 1/2 l bistre supe
- 4 kriske hleba
- limun
- so

Priprema

Grašak staviti u duboku posudu, naliti hladnom vodom i kuvati na umerenoj temperaturi dok zrna ne budu mekana, zatim ocediti i odmah ispasirati.

Na zagrejanom maslacu propržiti brašno, umešati u pire od graška i naliti toplu bistru supu. ?orbu po ukusu posoliti i zakiseliti limunovim sokom.

Pred samo posluživanje hleb iseci na kockice, propržiti na zagrejanom maslacu i dodati u corbu.

Servirati uz viršle ili mesa sa roštilja.