

Potaž od boba



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** očišćenog boba
- **1** srednja šargarepa
- **1 mali koren** paškanta
- **1 mali koren** peršuna
- **50g** celera
- **1** srednji krompir
- **50g** kisele pavlake
- **1** žumanac
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **500 ml** pilece supe
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** ljuta mlevena paprika

Priprema

Prvo sam skuvala pilecu supu od piletine sa šargarepom, paškanatom, peršunom i celerom. Napravila sam malo vecu supu i odvadila jednu šargarepu, peršun paškanat i 50g celera. U pola litra supe stavite očišćen bob i jedan krompir da se kuvaju. Dodajte soli i bibera po ukusu. Posle petnaestak minuta do dvadeset vidite da li je kuvano pa dodajte korenasto povrće. Kuvajte još 5 minuta. Štapnim mikserom ispasirajte skroz. Uzmite malo mlake pilece supe oko 1dl i pomešajte sa jednim žumancetom i pavlakom. Polako dodajte ispasiranu supu i sjedinite. Ako je previše gusta dodajte još nekoliko kašika supe. Sve dobro promešajte pa na kraju dodajte 2 cenabelog luka. Odozgo pospite ljutu mlevenu zacinsku papriku.

Savet

Ovo je jedna od onih krem orbi koje plene pre svega svojom teksturom i ukusom. Vrlo lako se sprema. Ja obino u zamrzivau imam išen bob jer volim pihitije bobove i kad nije post i slava Sv. Nikola. Volim i ovu krem orbu posebno kada se stavi malo zainske paprike, bilo ljute ili slatke. Ovde ne ide neutralna pavlaka nego kisela. Što se tie korenastog povra ja esto pravim veliku koliinu pilee supe koju zamrznem za razne namene pa sam imala taze skuvano povre koje sam stavila u krem orbu. Kada tako imate vrlo brzo se spremi a ako nemate onda sve stavite da se kuva na pola sata sve zajedno sa piletinom. I povedite rauna da mešavinu pavlake i žumanceta ne stavite odjednom u vrelu orbu. Papriku samo posipajte, ne stavlja se zaprška. Pa prijatno dragi moji.