

# **POTAŽ OD GRAŠKA**

## **Sastojci:**

- ❖ 250gr graška
- ❖ 1 češanj belog luka
- ❖ ½ glavice karfiola
- ❖ ½ naseckanog crnog luka
- ❖ 1 šoljica vode
- ❖ 1 kašičica maslinovog ulja
- ❖ kalijumova (himalajska) so, biljni začini



## **Priprema:**

1. Zagrejte ulje i dinstajte crni luk na malo maslinovog ulja oko 5 minuta.
2. Dodajte vodu, grašak i karfiol.
3. Kuvajte oko 10-ak minuta.
4. Kad se povrće skuva, čorbu dobro izmešajte u blenderu.
5. Na kraju dodati biljne začine i posoliti da dobije aromu.
6. Poslužite toplo sa malo kisele pavlake i uživajte!

*Prijatno!*