

Potaž od svežeg graška i selena

Potaž od svežeg graška i selena

900 g graška
100 g graška u mahuni
100 g margarina s maslacem
4 mlada luka
1 čen belog luka
1 l bujona od povrća
100 g krem-freša
1 veza selena
1 kašičica crnog bibera mlevenog
2 kašičice morske soli

Krutoni

2 kašike mediteran ulja
1 baget
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u granulama
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Način pripreme

U šerpi otopiti margarin s maslacem. Kada se istopi propržiti iseckan mladi i beli luk. Kada se luk proprži naliti bujonom. Dodati očišćen i neočišćen grašak. Kada se mahune skuvaju prebaciti ih u vodu sa ledom. U šerpu dodati isečen selen i izblendati čorbu. Začiniti solju i biberom i poslužiti sa prepečenim bagetom.

Baget iseći na kockice i propržiti na zagrejanom tiganju sa mediteran uljem. Začiniti krutone belim lukom, čilijem sa morskom solju i morskom soli.