

# 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.