

Zelenjavna juha z grahovo kremo in porom ter potočnimi raki



Za 5 oseb:

Sestavine:

300 g graha, 150 g potočnih rakov v slanici, 4 tanka stebela pora, 600 ml zelenjavnega fonda, 1 žlica sesekljanega kopra, 50 g masla, ščepec sladkorja, muškatni orešek, 1 žlica jedilnega škroba, 1 toast

Priprava:

Za grahovo kremo dajte v posodo grah, 30 g masla in malo vode (grah ne sme biti povsem pokrit z vodo), začinite s soljo in sladkorjem in kuhajte pokrito na majhni vročini do mehkega. Jedilni škrob razmešajte v žlici vode in ga dodajte grahu ter še enkrat zavrite. Pretlačite ga s paličnim mešalnikom ter grahovo kremo shranite v hladilniku.

Por očistite in narežite na 1/2 cm debele kolobarje. V posodi segrejte preostalo maslo in narezani por na hitro podušite. Dolijte malo zelenjavnega fonda in kuhajte por do mehkega. Na koncu dodajte še odcejene potočne rake in jih segrejte ter vmešajte še koper.

Pred serviranjem popecite toast pogrejte grahovo kremo in jo naložite na dno globokih krožnikov. Nanjo potresite por z raki ter vse skupaj prelijte z zajemalko zelenjavnega fonda. Dober tek!