

## **Potaž od graška i hrskava leblebija**

### *Bujon od povrća*

*(dupla količina, višak zamrznite pa imate spremno kada budete opet pripremali potaž)*

1/2 glavice crnog luka

½ praziluka

½ korena celera

2-3 drške celera

1 paštrnak

1 pešun

3 šargarepe

1 mali batat

1 tikvica

Maslinovo ulje

So, biber

2l vode

### Potaž

2 čena belog luka

400 g graška

625 ml-1l bujona od povrća (za bržu varijantu možete koristiti kocku za supu+vodu ali onda preskačete sve vitamine i minerale koji se nalaze u bujonu)

1 kašika maslinovog ulja

So

Dublju šerpu zagrejte i dodajte maslinovo ulje. Nakon toga dodajte svo povrće koje ste oljuštili i isekli na veće komade. Propržite sve 5 minuta pa dodajte so, biber i vodu. Poklopite i kuvajte 30-45 minuta. Povrće procedite i ostavite sa strane (mi većinu povrća pojedemo u kombinaciji sa krompir pireom i sosom od paradajza ili napravim pljeskavice od njega uz dodatak začina i prezli).

U šerpi zagrejte maslinovo ulje i dodajte beli luk. Propržite 1 minuta i dodajte grašak. Propržite minuta pa prelijte bujonom (ako volite gušću čorbu stavite manje, ako volite ređu više). Kuvajte oko 15 minuta odnosno dok grašak nije skuvan. Štamnim mikserom izblendajte čorbu, korigujte slanoću i gustinu. Ukoliko vam se čini slatkasto, dodajte par kapi limunovog soka. Slatkoća najviše zavisi od graška. Pre služenja pospite hrskavom leblebijom. Služite toplo a odlična je i hladna (isprobano!).

200 g kuvane leblebije

2 kašike ekstredevičanskog maslinovog ulja

1 kašičica svežeg, iseckanog ruzmarina

1/2 kašičice mešavine belog luka u granulama i zelenog bibera

So

Rernu uključite na 200°C.

Leblebiju dobro ocedite i prebacite na tepsiju koju ste obložili papirom za pečenje tako da leblebije budu u jednom sloju, da nisu zbijene jako jer će se kuvati umesto peći.

Pospite uljem i začinima i posolite po ukusu. Dobro izmešajte i pecite u već zagrejanj rerni 25-30 minuta. Vreme pečenja zavisi od veličine zrna leblebije. Kada je ispečena, leblebija treba da je hrskava i rumena. Izvadite je iz rerne i ostavite da se ohladi do sobne temperature.