

Juha od graška s mentom i limunom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
2 mlada luka
1 češanj češnjaka
450 g graška
0,5 l vode
1 dl K plus vrhnja za kuhanje
korica i sok polovice limuna
menta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslinovom ulju dinstajte nasjeckani mladi luk pa mu dodajte sitno nasjeckani češnjak i polovicu graška.

Podlijte s vodom, posolite i popaprite te kad zavrije kuhajte 10 minuta.

U lonac zatim dodajte limunovu koricu i sok, vrhnje za kuhanje, drugu polovicu graška i nekoliko listića mente.

Kuhajte 5 minuta pa blendajte štapnim mikserom dok niste dobili potpuno glatku smjesu.

Servirajte uz svježu mentu.

Dobar tek!