

ÄŠorba od luka

Izvanredna corba sa malo namirnica...

1 Na zagrejanom maslacu proprÄ¾iti luk iseÄ•en na rezanca, zatim dodati braÅ¡no i sve zajedno prÄ¾iti joÅ¡ malo.

2

3

4 Zatim naliti 2dl vode i 2 dl mleka, dodati zaÄ•ine, izmeÅ¡ati i kuvati na laganoj vatri desetak minuta.

5

6

7 Na kraju dodati pavlaku i sitno seckan perÅ¡unov list.

8

9

10 Åke hleba iseÄ•ti na kockice i proprÄ¾iti u tiganju bez masnoÅ‡e ili ih ispeÄ•ti u rerni na jakoj

Sastojci:

luka 2 glavice
mleka 2 dl
brasna 1 kasika
maslaca 50 g
persunov list 1
soli, bibera malo
vegete, muskatnog orascica malo
pavlake 1 dl

belog hleba 2 kriske

11

12

Napomena:

Prilikom poslušivanja po Čorbi staviti nekoliko kockica ispravno hleba.