

## Ađorba sa Ađilijem

**1** Crni i beli luk olju Ađiti, oprati i sitno iseckati.  
Paradajz oprati, skuvati i olju Ađiti, pa onda sitno iseAđi.

**2**

**3**

**4** Na zagrejanom ulju isprAđiti crni luk da postane staklast, dodati beli luk i kratko proprAđiti.

**5**

**6**

**7** Sipati Ađili sos, paradajz sos i AđeAđer u prahu, pa prAđiti 2 minuta. Onda umeAđiti sitno seAđen paradajz i kuvati oko pola sata.

**8**

**9**

### Sastojci:

paradajza 1,5 kg  
pavlake 400 g  
sosa od cilija 2 kasike  
kecapa 4 kasike  
crnog luka 3 glavice  
belog luka 2 cena  
ulja 2 kasike  
secera u prahu 1 kasika  
bosiljka veza  
bibera, soli malo

**10** međjati pavlaku sa opranim i prosuđjenim listiđima bosiljka. Posoliti i pobiberiti.

**11**

**12**

**13** Ađiniti time Ađorbu i sipati u tanjire.

**Napomena:**

U tanjire staviti po jednu kađjiku pavlake sa bosiljkom, garnirati sa ostatkom bosiljka i posluđjiti.