

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 AđeAđter u prahu, pa prAđiti 2 minuta. Onda umeAđati 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 posluđiti.