

ÄŠorba od luka

Izvanredna corba sa malo namirnica...

1 Na zagrejanom maslacu proprÄ¼iti luk iseÄ•en na rezanca, zatim dodati braÄ¼ino i sve zajedno prÄ¼iti joÄ¼ malo.

2

3

4 Zatim naliti 2dl vode i 2 dl mleka, dodati zaÄ•ine, izmeÄ¼jati i kuvati na laganoj vatri desetak minuta.

5

6

7 Na kraju dodati pavlaku i sitno seckan perÄ¼unov list.

8

9

10 Ä¼ike hleba iseÄ¼iti na kockice i proprÄ¼iti u tiganju bez masnoÄ¼te ili ih ispeÄ¼iti u rerni na jakoj

Sastojci:

luka 2 glavice

mleka 2 dl

brasna 1 kasika

maslaca 50 g

persunov list 1

sol, bibera malo

vegete, muskatnog orascica malo

pavlake 1 dl

belog hleba 2 kriske

11

12

Napomena:

Prilikom posluđivanja po Ađorbi staviti nekoliko kockica ispruđenog hleba.