

ÄŠorba od Åargarepe

Institucija "Nedeljni RuÄak" pomalo je zaboravljena, ali "SUPA, PILE I KOLAÄCEI" su ipak divan naÄin za okupljanje porodice.

1 Operite i oÄistite Åargarepu, crni i beli luk.

2

3

4 U Åjerpju zapremine 2,5 l sipajte ulje, dodajte so i iseckan crni i beli luk. PrÄžite 2-3 minuta.

5

6

7 Å argarepu izrendajte i dodajte u Åjerpju. Dinstajte 5 minuta, nalijte 1,2 l vode i kuvajte polupoklopljeno 20 minuta.

8

9

10 Razmutite braÄjino sa 2 kaÄjike hladne vode i polako sipajte u Åjerpju uz stalno meÄjanje.

Sastojci:

Åjargarepe 300 gr

belog luka 2 Äena

perÄjun 1 veza

jaja 2 komada

limun 1 komad

crnog luka 1 glavica

kisele pavlake 200 gr

soli 1 kaÄjica

origana 1/2 kaÄjica

braÄjina 1 kaÄjika

ulja 2 kaÄjike

11

12

13
Umutite belanca sa malo soli, dodajte iseckan perÅjun i origano, pa kaÅjiÄicom vadite knedle i spuÅjtajte u Äorbu koja lagano vri. Kuvajte 2 minuta.

14

15

16
Kumanca razmutite sa kiselom pavlakom, dodajte sok od limuna i posluÅite uz Äorbu.

Napomena:

Alternativa knedlicama su prepÅeni hleb ili kornfleks