

## *orba od luka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** g crnog luka
- **3 kašike (supene)** ulja (ili margarina)
- **1 kašika (supena)** brašna
- **1 kašika (supena)** paradajz pirea
- **1 kašika (supena)** zacina od povrca
- **1** dlsuvog belog vina
- **100** g krupno struganog posnog kackavalja
- **po potrebi** soli
- **2 kriške** bajatog hleba

## **Priprema**

Luk oljuštiti i iseci na kolutove i propržiti na ulju (ili margarinu) da postane providan. Posuti brašnom i doliti 1 l vode. Kuvati 15 minuta. Dodati vino, zacin od povrca, paradajz pire i posoliti po ukusu. Kuvati još 5-10 minuta na laganoj vatri. Bajati hleb iseci na kockice i propržiti reš na malo ulja. U svaki tanjir postavljen za rucak staviti po krišku prepečenog hleba, preliti vrelom corbom i posuti struganim kackavaljem.

## **Savet**