

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 dl** suvog belog vina
- **100 g** krupno struganog posnog kackavalja
- **po potrebisoli**
- **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 tanjur postavljen za rucak staviti po krišku prepecenog hleba, preliti vrelom corbom i posuti struganim kackavaljem.

Savet