

orba sa lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za corbu:

- **500 g** crnog luka
- **100 g** margarina ili maslaca
- **2 kašike** brašna
- **1,5 l** suppe od kocke ili mesa
- **2** žumanceta
- **1** čaša belog vina
- **1 dl** slatke pavlake
- **4** kriške hleba
- so
- biber
- seckani peršun
- seckana šargarepa

Priprema

Luk iseci na rebarca i pržiti na otopljenom margarinu. Sipati brašno, mešati varjačom i naliti supom od kocke ili mesa pa kuvati 20 minuta. Skloniti sa vatre pa umešati žumanca razmucena u malo vode, posoliti, pobiberiti, dodati šargarepu, sipati vino i pavlaku pa dobro izmešati. Posuti peršunom i služiti sa kriškama ili kockicama prepečenog hleba.

Savet