

## **orba od školjki**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g filirane morske ribe
- 1 l vode
- 400 g svežeg paradajza
- 400 g konzerviranih dagnji – školjki
- 100 g luka
- 70 g šargarepe
- 60 g maslaca
- 40 g brašna
- 1 dl mleka
- 2 jajeta
- 1 dl slatke pavlake
- 2 g Šafrana
- 2 g belog bibera
- 5 g seckanog ruzmarina
- 10 g nasecenog svežeg bosiljka
- so

### **Priprema**

Filiranu ribu i ocišćenu i na kolutove isecenu šargarepu naliti sa hladnom vodom tako da prekrije namirnice. Dodati so i kuvati oko 12 minuta na umerenoj vatri. Paradajz ocistiti od kožica i semenki i iseci na kocke. Luk iseci na sitne kocke. U posudu za kuhanje rastopiti maslac i naistom dinstati luk staklenasto. Vodu u kojoj se kuvala filirana riba sipati u posudu sa dinstanim lukom. Dodati pripremljeni paradajz i kuvati oko sedam minutana na umerenoj topлоти. Šafran otopiti u malo vrue vode. Brašno i proceen Šafran izmešati sa mlekom i dodati u korbu uz lagano mešanje sve dok korba ne provri. Konzervirane dagnje dodati u korbu kao i predvino aromaticno bilje. Kuvati kratko još oko pet minuta. Orbu legirati neposerdno pre serviranja. Legir napraviti od slatke pavlake i jaja koja nakon spajanja trba umutiti.