

Kuvano socivo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sociva
- **1** crni luk
- **1/2** praziluka
- **1** šargarepa
- suvi biljni zacina
- aleva paprika
- biber
- brašno za zapršku

Priprema

Socivo staviti da se kuva jedno desetak minuta da provri. Kada provri prvu vodu isipati i staviti novu (mlaku). Sitno iseckati luk, praziluk, šargarepu, staviti zacina, biber. Izmešati i staviti da se kuva jedno pedesetak minuta uz povremeno mešanje.

Kada je socivo gotovo praviti zapršku, na vruće ulje ili mast sipati jednu kašiku brašna i kašičicu aleve i mešati da se lepo zgusne. Kutlacom vaditi vodicu iz sociva i sipati lagano u zapršku i tako sve dok ne istrošite svu vodu pa vratite vodu u socivo promešati dobro i staviti još pet minuta da vri.

Savet