

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**supe od kocke ili mesa
- 2žumanceta
- **1 caša**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 varjacom 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 prepecenog hleba.

Savet