

Krem corba od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mešanih pecuraka (lisicarki, bukovaca)
- 2 glavice mladog luka
- 20 g pšenice griza
- 40 g maslaca ili margarina
- 20 g mesnate dimljene slanine
- 1 l telece supe
- majcina dušica
- kim
- 1 cen belog luka
- muskatni orah
- 1 cl rakije

Priprema

Pecurke ocistiti i prebrisati vlažnom krpom. Velike pecurke iseci na manje komade. Mladi luk ocistiti i sitno iseci. Zagrejati 20 g maslaca, propržiti luk da bude staklast, umešati griz i slaninu isecenu na kockice, malo propržiti pa dodati pecurke. Sve dobro izdinstati. Preliti telecom supom, dodati grancicu majcine dušice i kuvati 10 minuta. Izvaditi grancicu i nekoliko celih pecurki, a ostalo usitniti mikserom.

Krem corbu pikantno zaciniti kimom, sitnim belim lukom, naribanim muskatnim orahom i rakijom. Pre posluživanja u corbu ubaciti cele pecurke.