

orba od miroije i peršuna



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veka veza peršunovog lista
- 1 veka veza miroije
- 1,2 l vode
- 1/2 caše kiselog mleka
- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 1 kašika brašna
- malo limunovog soka
- so

Priprema

Oprati i sitno iseckati peršun i miroiju, pa ih izdinstati na zagrejanom ulju. Posoliti po ukusu i poklopiti posudu. Zatim dodati brašno, sve zajedno propržiti, preliti vrelom vodom i kuvati 10 minuta.

Umutiti žumanca i kiselo mleko, zaciniti corbu, skloniti sa šporeta i dodati limunov sok po ukusu. Ostaviti da odstoji 15 minuta i zatim servirati.