

## ***?**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 očišćenu 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 kuvanje 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 toploti. Šafran otopiti u malo vruce vode. Brašno i proce?en šafran izmešati sa mlekom i dodati u corbu uz lagano mešanje sve dok corba ne provri. Konzervirane dagnje dodati u corbu kao i predvi?eno 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.