

?orba od leblebija



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg leblebije
- 400 g paradajza
- 2 cena belog luka
- 1 ljuta papricica
- 6 kašika maslinovog ulja
- peršunovo lišće
- biber
- so

Priprema

Oprane leblebije kuvati u malo posoljenoj vodi, tanke ljuske koje su isplivale na površinu izvaditi rešetkastom kašikom, a skuvane leblebije ocediti i ostaviti do upotrebe.

Paradajz oljuštiti i ocistiti od semena. Ljutu papricicu prepoloviti, odstraniti peteljku i sa semenkama naseci na kolutice. Peršunovo lišće sitno naseckati.

Beli luk dobro izgnjeciti u avanu sa ljutom papricicom, zatim ih propržiti na zagrejanom maslinovom ulju. Kada luk požuti izvaditi ga zajedno sa papricicom, a u aromatizovano ulje dodati očišćene kockice paradajza. Kuvati oko 10 minuta, zatim staviti pripremljene leblebije pa na nižoj temperaturi, uz povremeno mešanje i dolivanje tople vode, kuvnti 30 minuta. Pred kraj kuvanja dodati peršunovo lišće, zatim soli i bibera po ukusu.

Poslužiti toplo. ?orba treba da je gusta i može se služiti sa narendanim parmezanom uz kriške prepečenog hleba.