Aromaticna corba od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g svežih pecuraka
- 1 jaje
- 1/3 šolje maslinovog ulja
- 2 kasike suvog belog vina
- 1 struk mladog crnog luka
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 veza mirodije
- 1 limun
- zeleni biber
- so

Priprema

Glavicu crnog luka ocistiti i sitno iseckati. Pecurke ocistiti i iseci na tanke listice.

Zagrejati maslinovo ulje u dubljem sudu, dodati sitno iseckan crni luk i dinstati dok luk ne postane staklast, vodeci racuna da ne porumeni. Zatim umešati pecurke i mešati 1-2 minuta. Sipati vino i 4 šolje vode, poklopiti i kuvati na tihoj vatri 20 minuta. Zatim dodati iseckan mladi luk i mirodiju, promešati, poklopiti i kuvati još 15 minuta. Posoliti i pobiberiti.

Penasto umutiti jaje sa malo soli. Odvojiti malo corbe i veoma lagano dodavati naizmenicno po malo limunovog soka i corbe u jaje. Ovu smesu u tankom mlazu sipati u corbu, sve vreme mešajuci, poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta. Pred služenje posuti sa dosta sveže mlevenog zelenog bibera i malo seckane mirodije.