

?orba od sociva sa suvim šljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g sociva
- 150 g suvih šljiva
- 40 g brašna
- ulje
- sirce
- šecer
- so

Priprema

Oprano socivo naliti hladnom vodom da stoji nekoliko sati, zatim ga kuvati na niskoj temperaturi da bude polumekano pa dodati dobro oprane suve šljive i zajedno kuvati.

Na zagrejanom ulju propržiti brašno, sipati nekoliko kašika tople vode da bude kašasto pa dodati u socivo sa suvim šljivama. ?orbu kratko kuvati, zatim zaciniti sircetom i solju, dodati vrlo malo šecera i ostaviti poklopljeno 10 minuta.

Poslužiti toplo, dekorisano po želji.