

Socivo sa vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g sociva
- 50 g brokola
- 4 veka krompira
- 4 kriške prepecenog hleba
- 2 lista žalfije
- 2 cena belog luka
- 1/2 ljute papricice
- 1/2 čaše belog vina
- 1/2 kašičice aleva paprike
- ruzmarin
- ulje
- biber
- so

Priprema

Oprano socivo ostaviti preko noci u vodi, sutradan promeniti vodu i skuvati ga na niskoj temperaturi vodeći racuna da se zrna ne raskuvaju pa ga ocediti.

Beli luk i ljutu papricicu sitno naseckati. Očišćen krompir naseci na kocke a brokoli razdeliti na cvetice.

Na dobro zagrejanom ulju propržiti beli luk i ljutu papricicu, umešati alevu papriku pa dodati ocedeno socivo, kocke krompira i cvetove brokolija. Smesu zaciniti ruzmarinom i žalfijom, zatim naliti belim vinom i šoljom tople vode i na kraju po ukusu posoliti.

Ovako pripremljenu corbu od sociva sa vinom kuvati na umerenoj temperaturi oko 20 minuta.

Poslužiti toplu, sa kriškama prepecenog hleba koji je prethodno natrljan cenom belog luka.