

## ***?orba od boba***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g boba
- 40 g ulja
- 20 g brašna
- 1 glavica crnog luka
- 1 krompir
- 1 caša kisele pavlake
- peršunovo lišće

### **Priprema**

Opran bob preliter hladnom vodom i staviti da se kuva na umerenoj temperaturi. U kipucu tecnost dodati sitno naseckan crni luk pa zajedno kuvati dok bob ne bude upola kivan, tj. dok se zrnevlje ne razmekša pa dodati oljušten i na kocke isecen krompir.

Na ugrejanom ulju propržiti brašrio, kada pocne da menja boju naliti malo vode i pustiti da prokljuca pa sipati u posudu sa bobom. Zajedno kuvati na niskoj temperaturi dok povrce ne bude mekano.

Kivan bob skloniti sa grejne ploce i odmah dodati prethodno razmuceno jaje sa kiselom pavlakom. Poslužiti toplo, dekorisano sitno naseckanim lišcem peršuna.