

Krem corba morski plodovi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gškampi, neoljuštenih
- **100** gjakobinki, školjke
- **300** gribe u sitnijim komadima
- **6 tankih režnjeva** slanine, iseckane
- **2** cenausitnjenog belog luka
- **1** šargarepa, isecena na kolutove
- **1 grancica** celera, isecena
- **1** peršun, iseckan
- **2** krompira, isecena na kocke
- **20** gbrašna
- **2** šoljemeleka
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **2** kašikeputera
- so i biber po ukusu
- **1** crni luk, iseckan

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo beli i crni luk, pa dodamo isecenu slaninu. Kad se slanina propržila, dodamo brašno i promešamo. Dodamo mleko, zatim bistru supu, i onda sve ostale sastojke, osim škampi i jakobina. Kuvamo oko 20 minuta dok se krompir skuva. Služimo uz secen limun i svež hleb.

Savet

Jedna od ?orbi, koje su ovde vrlo popularne je ova. Nije ni ?udo. Morskih plodova, riba, školjki, jastoga i ostalog je u izobilju, a cene su vrlo pristupa?ne. Ja sam iskoristila ribu iz skorašnjeg ulova, dodala još neke morske plodove i iskoristila riblju bistru supu, koju sam danas tako?e pravila. Naravno od 10 riba, tj ostatka ribe posle filetiranja, ostalo je dovoljno mesa da se pravi ne samo ova ?orba, nego planiram i riblju pitu, faširanu na tajlandski na?in i Riblji kari. Ne baš jedno za drugim, ali polako. Mi smo ovo sa svežim hlebom, koji sam pekla, jeli kao glavno jelo.