

Kisela corbica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **2 kašike**brašna
- **1 glavic**crnog luka
- **1 kašika**senfa
- **1,2 l**vode
- **200 ml**belog vina
- **1 glavic**karfiola (kiselog, iz tegle)
- **2 dl**neutralne pavlake za kvanje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**svog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja

Priprema

Karfiol iscepkati na sitnije komade i staviti u vecu posudu sa vodom kako bi voda izvukla iz njega višak kiseline. Šampinjone iseci na listice, a crni luk sitno iseckati. Na malo ulja izdinstati crni luk da postane staklast, dodati mu seckane šampinjone i pržiti ih dok ne omekšaju, a višak tecnosti ne uvri.

Dodati im brašno i promešati, pa naliti belim vinom i ostaviti sve zajedno da prokljuca. Zatim dodati vodu, pa ubaciti iscepkani karfiol. Nastaviti sa kvanjem dok sve lepo ne omekša.

Pred kraj kuvanja zaciniti po ukusu, dodati senf i pavlaku za kuvanje i pustiti još nekoliko minuta da sve zajedno prokreka.

Savet