orba od fila za punjene paprike

Sastojci

Potrebno je:

- 1 veca šoljica fila za punjene paprike
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 lovorov list
- 2 kašike brašna
- 0,3 dl ulja
- prstohvat peršuna
- 2 dl pasiranog paradajza
- 2 kašike šecera
- 1 jaje

Priprema

U lonac za corbu staviti ulje i ostatak fila od punjenja paprika, pa kad se zagreje, dodati 1 kašiku brašna i mešati, da se ne zalepi. Nalivati postepeno pasiranim paradajzom, mešajuci dok po malo vri, pa doliti obicne vode.

I ako masa od paprika ima sve zacine, staviti još malo zacina i lovorov list, pošto je naliveno paradajzom i vodom, a dodati i 2 kašike šecera, zbog paradajza.

U posebnoj ciniji viljuškom umutiti jaje sa 1 kašikom brašna i malo prohladjene vode od corbe, mešajuci viljuškom, da ne nastanu grudvice.

Pustiti da corba vri 10-tak minuta. Skinuti lonac sa plotne i u vrelu corbu sipati tanak mlaz razredjene mase, uz istovremeno i neprestano mucenje corbe viljuškom, ali samo po površini corbe, nikako u dubinu, da se zaprška

od jaja ne bi zgrudvala, nego da bude sitnije granulacije.

Pri serviranju, corbu posuti sitno seckanim peršunom.

U ovu corbu se, pri kuvanju, mogu dodati sitno seckana ili rendana šargarepa i krompir, kao i jedna cela sveža paprika, koja ce corbi dati poseban ukus.

U tom slucaju produžiti kuvanje corbe za 10-15 minuta, da svi sastojci budu mekani.