

Tamna corba od bukovace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crvenog luka
- **30 g** mesnate slanine - dimljene
- **300 g** gljiva bukovaca
- **1,5 kocka** supe od mesa
- **maloulja**
- **maloperšunovog** lista
- **1 l** vode
- **4 prepune kašice** škrobnog brašna - gustina
- **3 kašike** kvalitetnog poluslatkog crnog vina

Zacini za corbu:

- **malomajcine** dušice
- **malobiljnog** suvog zacina
- **malomlevenog** bibera
- **3 kom.** sušene kleke
- **20 okretaja** Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **10 okretaja** Kotanyi Mlin Provansalska mešavina

Priprema

Za one koji ne poznaju Kotanyi zacine dajem sadržaj: Zacini Kotanyi Mlin Italijanska mešavina sadrži: morska jodirana so, ružmarin, majcina dušica, paprika, južnoamericki crveni biber, cubar, bosiljak Zacini Kotanyi Mlin Provansalska mešavina sadrži: morska jodirana so, ružmarin, majcina dušica, peršun, paprika, bosiljak, cubar,

estragon i kurkuma Za one koji ne poznaju gljivu bukovacu, evo par reci o toj gljivi. Bukovaca je gljiva koja se gaji iz micelija, raste u stubovima slame na tamnom i prozracnom mestu. Tako?e to je gljiva intezivnog ukusa, baš kao prave gljive iz šuma, više od bilo koje uzgojene gljive. Kupuje se na pijacama od uzgajivaca i ne može biti otrovna. A ukus joj je stvarno fantastican. Našla sam i jednu sliku koju stavljam da bi je prepoznali na pijacama.

Luk oljuštiti i sitno iseckati. Slaninu iseci na sitne kockice Gljivu bukovacu iseci prvo na rezance, pa na kockice. Zacine za corbu, majcinu dušicu, suvi biljni zacin, mleveni biber, izdrobljenu kleku, italijansku mešavinu i provansalsku mešavinu posebno u posudici izmešati. U 7,5 dl litre vode skuvati 1,5 kocka supe. U šerpi na ulju propržiti luk da postane staklast, dodati na kockice isecenu slaninu i kratko propržiti.

Dodati isecenu bukovacu.

Dinstati na laganoj vatri dok sok ne ispari.

Dodati 0,5 l supe (2,5 dl ostavite sa strane, za kasnije dodavanje) i još 2,5 dl vode, te mešavinu pripremljenih zacina za corbu.

?orbu kuvati na laganoj vatri 15 minuta. Umutiti skrobno brašno i vino i dodati u corbu, pa dodati preostalih 2,5 dl supe od kocke i malo prokuvati na slaboj vatri, ali corba ne sme da provri.

Šerpu poklopiti i ostaviti sa strane do posluživanja. Pre posluživanja zagrejati corbu i posuti sitno iseckanim peršunovim listom.

Savet