

orba od sociva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sociva
- **2-3** cenabelog luka
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** alevne paprike
- suvi boljni zacin
- so
- biber

Priprema

Socivo namakati preko noci u hladnoj vodi. Sutradan ga kuvati na tihoj vatri, sat, sat i po, paziti da se zrna ne raskuvaju. U drugoj šerpi propržiti seckan beli luk da pusti miris i požuti. Dodati brašno i kratko pržiti, paziti da ne ostanu grudvice, dodati socivo i naliti vodom u kojoj se kuvalo. Poprašiti alevom paprikom i zaciniti po ukusu. Po želji, dekorisati neutralnom pavlakom.

Savet