

SUPE IČORBE

1. Francuska supa od crnog luka

300 g crnog luka - supena kašika brašna - 60 g maslaca - so - biber - 4 kašike kisele pavlake - 60 g ribanog permezana- 6 kriški cmog ili polu cmog hleba

Iseckajte crni luk na tanke listove, propržite na maslacu dok ne porumeni, dodajte brašna i mešajte na tihoj vatri 3 minuta.

U to dodajte 1,5 l vode, pojačajte vatru da što pre provri. Smanjite vatru, ostavite da se kuva na tihoj vatri 20 minuta. Posolite, pobiberite.

Stalno mešajući supu, dodajte kiselu pavlaku pa sve izručite u zemljanu ili vatrostalnu posudu. Preko toga stavite kriške ispečenog hleba, pospite istruganim sirom. Posudu stavite u dobro zagrejanu pećnicu i pecite dok sir ne porumeni. Supu služite vrelu.

2. Čorba od sira

60 g maslaca - 4 komada sira za mazanje - 200 g mekšeg sira - 150 g tvrdog sira (trapis) - 3,5 dl supe - 1,5 dl belog vina - 1 dl vode - 1 supena kašika brašna - 200 g kisele pavlake - beli biber - veza peršuna

Propržite brašno na maslacu da ne potamni. Dodajte supe i kuvajte oko 5 minuta. Mekši sir istisnite i stavite u čorbu da se kuva, stalno mešajući ručnim mikserom. Dodajte vino, beli biber, izrendisan tvrdi sir i vodu. Kuvajte stalno mešajući dok se sirevi ne istope.

U posudu u kojoj ćete služit i umutite kiselu pavlaku sa iseckanim peršunom. Mešajući nalijte vruću čorbu i odmah poslužite.

3. Jevrejska čorba od sira

*3 supene kašike maslaca - 1 glavica crnog luka - 1 koren celera
- 2 zelene babure - so - biber - aleva paprika - 3 šolje vode -
šolja kisele pavlake - šolja svežeg kravljeg sira - mleka - vode*

Propržite na maslacu sitno seckan luk, takođe iseckajte celer i babure pa zajedno pržite oko 15 minuta. Posolite pobiberite i dodajte alevu papriku. Uspijte vode i mleka, poklopite i iz tiha kuvajte 1 sat.

Neposredno pred služenje umešajte kiselu pavlaku i izgnječeni kravljji sir i stavite na vatru samo toliko da se čorba dobro zagreje, ali nikako da provri.

4. Valizerska supa od sira

200 g sira smentalera - 200 g belog hleba (bajatog) - 3/4 i goveđeg bujona - 2 dcl belog vina - so - biber - 1 veza vlašca - 1 kašika seckanog peršuna - 100 g slanine - 2 glavice belog luka

Hleb secite u kocke i nalijte vrućim bujonom. Ostavite 10 minuta da omekša. Takav hleb ispirajte u mikseru. Procedite ga kroz sito. Dodajte vino i ostatak bujona i malo prokuvajte. U vruću supu dodajte naribani sir, so, biber i zelene začine.

Slaninu iseckajte na kocke, propržite i izvadite iz masnoće. Luk isecite na kolutove i propržite na masnoći iz slanine.

Toplu supu servirajte u tanjire i pospite sa lukom i slaninom. Odmah služite toplo.

5. Varijanta ruske oroške

2 kocke kokošije supe - 1/2 l kiselog mleka - 1/2 l vode - 3 jaje ta 150 g praške šunke - 3 kisela krastavca - biber- so- veza peršuna - veza m irođije

Skuvajte u 1/2 l vode kocke kokošije supe. Ostavite u loncu da prenoći u hladnjaku. Izjutra rešetkastom kašikom skinite lagano mast sa površine koja se stegla.

U sudu u kojem ćete služit čorbu umutite 1/2 l kiselog mleka sa ohlađenom supom. Tome dodajte na kocke iseckana tvrdo kuvana jaja, na rezance iseckanu prašku šunku i isto tako iseckane krastavce, sitno sečen peršun, mitođu, i biber po ukusu.

Sve zamutite i ostavite da stoji u hladnjaku još najmanje dva sata. Služite hladno.

6. G aspao čorba

*2 supene kašike ulja - 2 kašike brašna - 4 kašike paradajz pire
- 6 dcl jogurta - 2 glavice crnog luka - 3 jajeta - 3 veća
paradajza - 3 babure - 150 g praške šunke - 1 svež krastavac -
2 ljute papričice - 2 kriške hleba - 1 l vode*

Od ulja i brašna upržite blagu zapršku. Ohladite je. Dodajte hladnu vodu, lagano mutite i ostavite da provri. Dodajte paradajz pire, posolite po ukusu. Dodajte jogurt i čorbu dobro ohladite u hladnjaku.

Zatim u posebne činijice sitno seckano pripremite: crni luk, tvrdo kuvana jaja, paradajz (bez sredine), babure, prašku šunku, krastavce, ljute paprike, i pržen hleb.

Čorbu služite hladnu a svaki gost po ukusu i nahođenju po čorbi posipa šta želi.

7. G aspačo - A nda luz čorba

100 g krastavaca - 700 g paradajza - 300 g svežih paprika - 2 glavice crnog luka - 100 g majoneza - pola tube koncentrata od paradajza - 2 kašike sirće ta - 4 dcl bujona - 10 kapi tabaska - 1 kašičica a leve paprike - so - biber - Dodaci za čorbu iseckani - 3 jajete tvrdo kuvana - 3 kriške h leba (propržene kocke) - 2 glavice crnog luka - 1 veza peršuna - 2 kašike kapra

Oljuštite krastavac, paradajz i luk. Dodajte paprike i propasirajte u mikseru.

U ohlađeni bujon stalno mešajući dodajte majonez, koncentrat paradajza, sirće, tabasko i prepasirano povrće. Dodajte so, biber i alevu papriku. Ostavite čorbu u hladnjaku da se ohladi.

Služite čorbu uz dodatke, servirane u posebnim činijicama. Svako ih po svom nahođenju sipa po čorbi.

8. Hladna čorba od krastavaca

2 polje o ljuštenih i sitno seckanih svežih krastavaca - 7 dcl jogurta - 3 dcl mleka - 1 kašika seckanog mladog luka - so - biber - 3 kašike seckanog peršuna

Izmešajte sve sastojke i stavite u hladnjak da se ohlade. Pre služenja razmutite čorbu žicom za mučenje belanaca i sipajte u rashlađene šolje. U svaku šolju stavite po jedan kolut neoljuštenog krastavca i po nekoliko listića peršuna. Služite hladno.

9. Čorba od pasiranog povrća

3 krompira - 3 šargarepe - 2 paštnaka - 3 praziluka - 1 krška kupusa - 2 l vode - so - 50 g maslaca - 200 g kisele pavlake

Povrće očistite i sitno seckajte. Nalijte vodom, posolite i kuvajte istih dok povrće ne omekša. Kada je kuvano ocedite, propasirajte

nalijte vodom u kojoj se kuvalo i pustite da provri.

U sudu u kojem ćete služititi dobro umutite maslac i kiselu pavlaku. Stalno mešajući sipajte vruću čorbu. Služitite toplo.

10. P a r a d a j z č o r b a

1 l kuvanog paradajza - 1 kašika brašna - kašičica šećera - 2 lista bosiljka - so - biber - 50 g maslaca

Na ulju propržite kašiku brašnai na to dodajte ukuvan paradajz. Ukoliko nemate ukuvan paradajz u tečnom stanju, možete dodati tubu paradajz-pirea sa 1 l tople vode. Kada paradajz prokuva dodajte so, šećer, biber, bosiljak, i kuvajte 15 minuta.

Čorbi možete da dodate neko teto ili pirinač.

Kada poslužite čorbu,svako u tanjir možete da stavi malo masla.

11. Čorba od sočiva

180 g sočiva - 1 seckani luk - 1 kašika maslaca - 1 praziluk - 2 šargarepe - 1/5 l vode - 2 parče ta suvih rebarca - 1 lovorov list - 1 struk majčine dušice - 1 čaša vina - so - biber -2 kašike seckanog peršuna

Sočivo operite i ostavite ga u vodi celu noć.

Praziluk i šargarepu operite. Praziluk isecite na tanke kolutove a šargarepu na kockice.

Luk izdinstajte na maslacu, dodajte praziluk i šargarepu, proceđeno sočivo i još malo dinstajte. Zalijte toplom vodom, kuvajte povremeno skidajući penu. Dodajte rebarca i isitnjene zelene začine. Kuvajte na tihoj vatri 1 sat. Izvadite rebarca, začinite čorbu vinom, solju i biberom. Svucite meso sa kostije isitnite ga i ponovo stavite u čorbu. Pospite čorbu peršunom.

12. B e l a č o r b a o d p i r i n č a

*1 l b i s t r e g o v e đ e i l i p i l e ć e s u p e - 1 5 0 g p i r i n č a - 2 j a j e t a - 2 0 0 g
k i s e l e p a v l a k e - 1 l i m u n - b i b e r - p e r š u n*

U 1/5 l slane vrijuće vode staviti dobro opran pirinač, da se kuva. Da bi zrna pirinča ostala cela nacedite u vodu sok od pola limuna. Kada je pirinač dobro kuvan (oko 20 minuta), procedite ga. Zatim umutite kiselu pavlaku, celo jaje i jedno žumance. Tome dodajte skuvan pirinač i dobro pobiberite. Ovako pripremljen pirinač nalijte vrelom bistrom supom, stalno mešajući. Zatim po ukusu možete zakiseliti limunovim sokom. Pred služenje po čorbi pospite sitno sečen peršunov list. Služite toplo.

13. G rčka čorba sa jajim a

1 litar bistre supe - 1/2 šolje pirinča - 2 žumanca - 1/2 kašike skrobina(majcene) - 1/2 šolje mleka - sok od 1 celog limuna - 1 kašeka rastopljenog maslaca - so - biber - sitno sečen peršunov list

Stavite supu na vatru da provri, dodajte predhodno opran pirinač i kuvajte pola sata dok pirinač ne omekša. Razmutite žumanca, skrobin i mleko u glatku kašu i umešajte u vruću supu. Kuvajte još koji minut, mešajući dok se supa ne zgusne, pa postepeno uspite limunov sok da se čorba ne bi zgrušala. Dodajte na kraju maslaca, pobiberite, posolite i pospite peršunov list. Odmah služite.

14. Čorba od jaja

4 jajeta - 2 dcl mleka - kašika brašna - 3 dcl bistre supe - 20 g maslaca - so - biber - seckan peršunov list - 100 g kisele pavlake - 100 g mladog kajmaka

Prvo jaja tvrdo skuvajte.

Od maslaca i brašna napravite zapršku, ne mnogo uprtegu. Dodajte bistre supe, da se čorba malo zakuva, posolite, pobiberite, i dodajte peršunov list. Na kraju, polako mešajući, dodajte sitno seckana jaja, toplo mleko, umućenu pavlaku i kajmak. Služite toplo.

15. S tarinska supa sa savijačom od džigerice

1 lb istre goveđe supe - testo kao za savijaču ili rezance - 1/2 kg te kće ili jagnječe džigerice - 100 g maslaca - glavica crnog luka - veza peršuna - 1 jaje - 2 žum anca - biber - so

Skuvajte džigericu u slanoj vodi, zatim je sitno iseckajte, U šerpi rastopite maslac, dodajte sitno seckan luk i peršun i malo propržite i posolite. Ohladite i dodajte seckanu džigericu, 1 celo jaje, žumance, biber po ukusu, sve dobro izmešajte. Fil je ovim završen.

Zatim umesite i razvucite tanko (u jufku) testo kao za rezance ili savijaču. Premažite slojem mase od džigerice. Čvrsto uvijte kao rolat. Secite parčiće debljine malog prsta, složite pljoštimize u podmazan pleh i pecite u srednje zagrejanj rerni.

Kada je testo pečeno, složite ga u posudu i zalijte toplom supom. Odmah služite.

16. S tarinska supa sa valjušc im a od slan ine

*125 g slan ine - 2 kif le - 100 g maslaca - veza pe ršuna - 2 jajeta
- 1 žum ance - 1 lb i stre gove đe supe - 100 g mladog kajmaka -
so - biber - prstohvat bra šna*

Slaninu i jednu kiflu iseckajte na kocke i malo propr žite dok malo ne po ž uti. Ostavite da se ohladi.

Dobro umutite maslac, sitno iseckan per šunov list, jaja, ž umance, so, biber. Tome dodajte upr ž enu slaninu i kiflu.

Celu ovu masu izme šajte sa još jednom kiflom predhodno natopljenom u mleku. Dodajte malo maslaca i prstohvat bra šna da valjuške budu čvrste. Zakuvajte ih u supu i pred slu ž enje spustite kajmaka.

Slu ž ite toplo.

17. S tarinska čorba od belog vina

7 dcl belog vina - 2 kocke šećera - prstohvat cimeta - kora od 1 limuna - 5 žumanca - 100 g kajmaka - 2 kifle - 50 g maslaca - biber - voda

Stavite da se kuva 1 sat : vino, čaša vode, šećer, cimet, strugana kora od limuna.

U sudu u kome ćete služiiti dobro umutite žumanca sa kajmakom. Stalno mešajući polako sipajte ukuvano vino. Na kraju dodajte propržene na maslacu i pobiberene kifle isečene na kocke.

18. R a t n a č o r b a o d r a s o l a

1 l rasola - 200 g kiselog kupusa ribanca - neko lico kriški francuskog hleba - malo maslinovog ulja - veza peršuna - tucane suve paprike

Stavite u lonac čist roza rasol da se samo smlači (nikako da se suviše ugreje).

U tanjir svakog gosta stavite malo ribanca i po dva krutona (kruton: na ulju propržena kriška francuskog hleba, zatim posoljena i pobiberena).

Preko ovog nalijte mlak rasol, pospete tucane paprike i zalijete sa malo maslinovog ulja. Odozgo stavite malo seckanog peršuna.

19. Ratna čorba sa Krfa od višanja

1 kg svežih višanja ilicepanih iz tegle - 50 g šećera - 200 g kisele pavlake - 5 jaja - 2 žumanca - 2 kifle - 1 kašika brašna - so - biber - 50 g maslaca

Operite sveže višnje, očistite od koštica (mogu u zamenu cepane iz tegle), nalijte vodom i prokuvajte. Dodajte šećer. U posebnoj činiji pripremite 200 g kisele pavlake sa 2 žumanceta. Posebno umutite i kašiku maslaca, 1 kašiku kisele pavlake, 2 cela jajeta, dve kašike tucane suve kifle, posebno predhodno zgotovljenu kajganu od 3 jajeta, 1 kašiku brašna, soli i bibera. Sve to zajedno zamesite, napravite deblju kobasicu, stavite u salvet i kuvajte u vrijućoj vodi 20 minuta. Kada je testo kuvano iseckajte na kocke. Vruću čorbu sa višnjama nalijte na pavlaku i žumanca, stalno mešajući.

Služite čorbu uz kocke od testa.

20. P ro lećna č orba

*4 šargarepe - 3 paštmaka - 2 korena peršuna - 2 korena celera
- 1 glavica crna luka - veza m irođije - veza peršuna - biber - 1
jaje - so - 10 pilećih bubaca - 150 g pirinča - 200g kisele
pavlake - malo ulja - kašika začina od sušenog povrća*

Isecite na kolutove šargarepe, paštrnak, koren peršuna, celer, i uz to celu glavicu crnog luka stavite u lonac malo propržite na ulju i nalijte toplom vodom. Dodajte sitno seckane mirođije i peršunovog lista, bibera u zrnu (ako imate zeleni biber još bolje) i posolite po ukusu. Kada je čorba kuvana izbacite glavicu luka.

Posebno skuvajte pileće bubce sa začinom od sušenog povrća. Kada su bubci skuvanu ocedite ih, iseckajte na kocke i dodajte ih u čorbu.

Takođe odvojeno skuvajte i pirinač, zatim ga operite hladnom vodom i ocedite.

U činiji za sluzenje umutite kiselu pavlaku, jaje, dodajte pirinač i stalno mešajući sipajte toplu čorbu.

21. Čorba od spanaća sa knedlama

500 g spanaća - 150 g slanine - 3/4 l mleka - 2,5 dcl vode - 1 jaje - 150 g brašna - so - biber - malo ulja

Spanać očistiti i operiti u nekoliko voda. Zatim iseckajte na sitne kocke slaninu, malo je propržite zajedno sa spanaćem, dolijte vode i ostavite da se kuva. Budite obazrivi, spanać ne treba dugo da se kuva da suviše ne omekša. Dodajte toplo mleko i ostavite samo da baci ključ. Posolite i pobiberite po ukusu.

Knedle: Umutite jaje uz malo soli i ulja, polako dodavajući brašna da se ne napravi suviše gusto testo. Lupajte ga varjačem dok se ne ujednači. U vrijuču vodu, koju ste predhodno posolili, spuštajte supenom kašikom knedle u veličini koju želite. Knedle su kuvane kada isplivaju na površinu. Ocedite ih i stavite ih u čorbu.

22. Supa Paveze

*Za 4 osobe :1 1/2 l paradajz čorbe - 4 jajeta - 4 krutona
(proprižen hleb) - 200 g permezana - veza peršuna - so - biber*

Za ovu čorbu potrebno je obaviti nekoliko radnji.

Prvo skuvajte paradajz čorbu (recept br 10).

Drugo poširajte jaja. Broj jaja zavisi od broja gostiju. Po osobi jedno jaje.

Treće, isecite na kriške sredinu od belog hleba, propržite ga na vrelom ulju i pobiberite. (To su krutoni).

Kada ste sve ovo obavili, uzmite šolje za supu i u svaku prvo stavite poširano jaje, na njega prepržen hleb, zatim nalijte vrućom Paradajz čorbom. Pospite dosta struganog permezana i sitno seckanog peršuna.

(Poširanje jaja: Stavite da proključa 1 l vode sa 1 dcl sirćeta. U vruću vodu polako spustite razbijena sirova jaja. Kada se jaje malo stegne (belance), polako rešetkastom kašikom vadite.

23. Zimska supa od crnog vina

1 1/2 l crnog vina - 2 kašike majorana - strugana kora od 1 limuna - po žličice cimeta - po žličice šećera - malo ulja - 2 žumanceta - biber - 2 kriške hleba

Stavite vino da provri i stavite majoran, limunove kore, cimet, šećer.

Smaljite vatru i kuvajte na umerenoj toploti 20 min.

Zato vreme prepržite kockice hleba na ulju i pobiberite.

U čniji za služenje supe umutiti 2 žumanceta i polako mešajući nalijte vruću supu. Odozgo stavite kockice hleba.

24. Zimska čorba od kiselog kupusa sa kobasicama

*1 kašika ulja - 1 glavica crnog luka - 300 g kiselog kupusa
ribanca - 1 kašičica alevne paprike - 1 l bister goveđe supe - so -
1/2 kašičice kim - 2 para suvih kobasica - 200 g kisele pavlake*

Propržite na ulju sitno seckan crni luk. Spustite kupus i dinstajte 1 sat. Dodajte alevu papriku mešajući koji minut. Nalijte kupus supom. Dosolite po potrebi, dodajte kim i kuvajte istiha pola sata. U vrijuću čorbu spustite kobasice isečene na kolutove da se kuvaju 8 minuta.

U činiji u kojoj ćete služit čorbu, umutite kiselu pavlaku i polako mešajući, dodajte vruću čorbu.

25. K rem čorba od krom pira s jajim a

1/2 kg krompira - 1/2 l mleka - 1/2 l vode - lovorov list - 50 g maslaca - 2 jajeta - so - biber

Krompir oljuštite, iseckajte na kocke, skuvajte i ocedite. Dobro izgnječite, nalijte mleko, vodu, dodajte lovorov list, so, biber, maslac. Kuvajte oko 15 minuta. Predhodno ulupana jaja polako sipajte u tankom mlazu, stalno mešajući vruću čorbu.

Ovu čorbu možete na isti način zgotoviti, sem da umesto krompira koristite krompir pire od predhodnog dana.

Postupak za spravljanje je isti, kao i ukus čorbe kada je gotova.

26. Krem čorba od celera

3 osrednja sitno sečena celer - 100 g maslaca - 2 l vode - 3 oљуštena krompira isečena na kocke - so - 1 dcl mleka - 3 žumanca - 100 g kisele pavlake - kockice hleba prepržene na maslacu

Propržite celer na maslacu i nalijte vodom. Spustite krompir, posolite i kuvajte na tihoj vatri jedan sat dok povrće ne omekša. Propasirajte ga, kašu razredite s mlekom. Stavite na vatru da provri, umešajte žumanca sa razmućena sa kiselom pavlakom i ostavite čorbu na vatri samo toliko da se dobro zagreje. Gotovu čorbu sipajte u činiju preko proprženih kockica hleba.

27. K rem čorba od pečuraka

*300 g pečuraka šam p i n j o n a - kaš i k a zač i n a od sušenog povrća
- 1 kaš i k a u l j a - veza pe r š u n a - biber - 200 g kisele pavlake -
2dcl slatke pavlake - 1 jaje - 1 kesa čorbe od g l j i v a - 1 l vode*

Operite i krupno isecite šampinjone. Dinstajte ih na malo ulja, dodajte zač in od sušenog povrća, sitno seckan peršun i biber po ukusu.

U jedan litar dodajte iz kese Krem čorbu od gljiva i skuvajte prema uputstvu. Pred kraj kuvalja dodajte izdinstane šampinjone.

U posudi u kojoj ćete slu ž iti umešajte kiselu pavlaku, slatku pavlaku ka jajetom. Polako mešajući dodajte ukvanu Čorbu od pečuraka.

28. Krem čorba od karfiola

1 glavica karfiola - so - 6 kašika maslaca - 4 kašike brašna - 2 1/2 l bistre supe - 3 žumanca - 1 kašika hladne vode - biber - 3 kašike nastruganog starog kačkavalja - kriške ražanog hleba premazane maslacem i posoljene

Očistite karfiol od korena i listova, operite ga, stavite u lonac. Nalijte vrućom posoljenom vodom (1 kašika soli na 1 l vode). Kuvajte istiha 30 minuta, dok karfiol ne omekša. Ocedite ga. Sačuvajte šolju vode u kojoj se karfiol kuvao. Rastavite karfiol na cvetiće, stavite ga u činiju u kojoj ćete čorbu služit i držite na toplom mestu.

U loncu napravite bledu zapršku od maslaca i brašna. Nalijte bistro supom i šoljom vode od karfiola. Kada provri kuvajte 3 minuta mešajući. Razmutite žumanca sa kašikom hladne vode, dodajte šolju tople čorbe. Sipajte postepeno u lonac i mešajte dok ne provri. Dodajte biber i nastrugan sir. Gotovu čorbu sipajte u činiju preko karfiola. Služite sa ražanim hlebom i maslacem.

29. Krem čorba od spanaća

500 g spanaća - 1 l mleka- prstohvat muskata - 2 dcl slatke pavlake - 2 žum anse ta - so -beli biber - 100 g krutona (sitne kocke proprženog h leba

Operite i procedite spanać. U vrijuće mleko ga stavite i kuvajte 10 minuta.Ispasirajte u mikseru.Dodajte so, biber, muskat.

Țumanca umutite sa predhodno ugrejanom slatkom pavlakom. Dodajte izmiksiran spanać sa mlekom.

Sluȓiti toplo sa kockama krutona.

30. 0 b r o k č o r b a

1/2 kg suvih rebara - 3 sveže babure - 4 paradajza - 3 šargarepe - 2 paštmaka - 2 krompira - veza peršuna - biber - lovorov list - so - 20 listova blitve - 1 par debrecinera - 200 g kisele pavlake - 1 1/5 l vode

Predhodno skuvajte suva rebra.

Na kodutove isecite babure, šargarepu paštrnak, oljušten paradajz. Oljuštite krompir i isecite na kocke, sve to propržite kratko na ulju pa dodajte suva rebra(kuvana), peršun, lovorov list. Nalijte vrućom vodom. Kuvajte oko jedan ipo sat. Posle 45 minuta kuvanja stavite koren od blitve da se kuva. Na 10 minuta do kraja kuvanja dodajte list od blitve.

Posebno skuvajte na kolutove isečene debrecinere pa dodajte u čorbu. Razmutite kiselu pavlaku, i polako mešajući dodajte toplu čorbu.

31. Pileća čorba

1 pile - 2 l vode - 3 šargarepe - 2 paštmaka - 1 glavica crnog luka - so - biber u zrnu - 3 lista celera - 200 g kisele pavlake - 1 jaje - malo ulja - kašika začina od sušenog povrća

Propržite na malo ulja isečeno na komade pileće meso, na kolutove šargarepu, paštrnak i ucelo glavicu luka. Nalijte toplom vodom, dodajte biber, so, celer, začina od sušenog povrća.

Kada je meso skuvano ocedite supu, pileće meso očistite od kostiju i vratite u ocedenu supu, kao i povrće. Izbacite glavicu luka.

U činiju u kojoj ćete služit čorbu umutite kiselu pavlaku sa jajetom i nalijte toplom čorbom stalno mešajući.

32. Avganistanska supa

500 g m levonog junećeg m esa - 1 glavica crnog luka - 1 babura
- 4 o ljuštena paradajza - so - biber - 1/4 l vode - 150 g rezanaca
- š o lja skuvanog pasu lja - š o lja graška - 3 š argarepe - jogurt -
maslac

Propržite meso i sitno sečen crni luk na maslacu. Dodajte sečenu baburu, paradajz, biber so i vodu. Dobro promešajte i dinstajte u pećnici jedan sat na umerenoj vatri. Skuvajte posebno rezance, po mogućstvu u supi od mesa, dodajte pasulj, sitno sečenu šargarepu i grašak. Sve zajedno kuvajte dok grašak ne omekša.

Kad je supa gotova dodajte jogurt prema ukusu.

33. G u l a š č o r b a

400 g goveđeg mesa bez kostiju - 1 l b istre goveđe supe - 30 g suve slanine - pola tube paradajz pirea - 250 g krompira - 80 g brašna - 100 g luka - 1 jaje - 2 kaš ike u lja - 1/2 dcl belog vina - peršun - aleva paprika - so - kaš ika zač ina od sušenog povrća - kim - majoran po ukusu - 200 g kisele pavlake

Meso operite i iseckajte na sitne kocke. Dodajte zač in od sušenog povrća. Na ulju propr ž ite sitno seckan luk, dodajte seč eno meso i isitnjenu slaninu, posolite i dinstajte pola sata. Mesu zatim dodajete alevu papriku, paradajz-pire, vino i zalijte supom. Č orbu lagano kuvati dok sve namirnice ne budu mekane.

Na kraju dodajte peršun, biber, so, majoran. Č orbu pustite da još jednom provri i sipajte u činiju gde je umuć ena kisela pavlaka.

34. Dubočajska čorba

500 g suvih svinjskih rebara - 2 l vode - 3 zelene babure - 4 paradajza - 3 šargarepe - 2 krompira - 2 paštnaka - 1,5 dcl ulja - 1 veza peršuna - 1 lovorov list - 1/2 kašičice origana - 20 listova blitve - 1 par debrecinera - 200 g kisele pavlake - so - 10 zrna bibera

Prokuvajte rebra 20 minuta i bacite vodu.

Isecite na kolutove babure, oljušten paradajz, šargarepu i paštrnak. Krompir oljuštite i iseckajte na kocke. Sve prodinstajte na ulju. Dodajte prokuvana rebra, peršun, biber, lovorov list origano. Nalijte ugrejanom vodom. Kuvajte 45 minuta. Dodajte isitnjen koren od blitve. Kuvajte još 25 minuta. Zatim stavite list od blitve i kuvajte još 15 minuta. Posebno skuvajte isečene kolutove debrecinera. Dodajte u skuvanu čorbu.

Nalijte skuvanu čorbu na predhodno umućenu pavlaku.

35. Čorba od mozga

*500 g mozga - 2 kašike ulja - 40 g maslaca - glavica crnog luka
- peršun - mala brašna - so -100 g kisele pavlake - biber - 1 l
bistre supe - sok od 1 limuna - kašika začina od sušenog
povrća*

Mozak očistite od spoljne opne, izrežite na kocke i stavite na ulje u kome ste predhodno propržili ili seckan luk. Dodajte začini od sušenog povrća. Zatim napravite bledu zapršku od maslaca i brašna, dolijte supom, kuvajte 30 minuta. Posle kuvanja dodajte mozak i seckan peršun. Prokuvajte 10 minuta. Tome dodajte kiselu pavlaku, sok od limuna, maslac, biber i so.

Uz toplu čorbu služit će krutone (prepečen hleb).

36. Jagnječa čorba

600 g jagnječeg mesa - 3 kisele paprike - 1 kiseo paradajz - 3 šargarepe - 1 paštnak - 3 krompira - biber - so - kašika začina od sušenog povrća - 1 1/2 l vode - 200 g kisele pavlake ili kiselo mleko - sok od 1 limuna ili vinskog sirćeta - malo ulja

Iseckanu papriku, paradajz, šargarepu i paštnak stavite na ulje i malo propržite. Dodajte meso, začini od sušenog povrća i nalijte toplom vodom. Kada čorba provri, dodajte krompir seckan na kocke, biber i so po ukusu. Kuvajte na tihoj vatri dok meso ne omekša.

U činiju za sluzenje umutite kiselu pavlaku (kiselo mleko) i nalijte vrućom čorbom. Svako po ukusu može dodati i limunov sok (vinsko sirće).

37. Krom supa od dagnji

500 g očišćenih dagnji - 1 veza mirođije - 4 dcl belog vina - 800 g kisele pavlake - 4 dcl slatke pavlake - 6 šargarepe - 2 praziluka - so - kajenski biber - peraja od mladog luka

U šerpi istopite maslac, dodajte seckanu mirođiju, zatim dagnje i prelijte belim vinom. Šerpu poklopite i ostavite da kuva 10 minuta. Dodajte kiselu pavlaku i mešajući pustite da još jednom prokuva.

Očišćenu i iseckanu šargarepu i praziluk kuvajte dok omekšaju pa propasirajte. U supu od dagnji dodajte pire od povrća, ulupanu slatku pavlaku (šlag), so i po ukusu kajenski biber.

Toplu krem supu sipajte u toplu posudu i pospite seckanim perajima od mladog luka.

38. Krem čorba od smuđa

1 kg smuđa - 1 lovorov list - 2 kašičice bibera u zmu - 2 glavice crnog luka - 100g praziluka - 1 limun - 2 dcl belog vina - 100g šargarepe - 100 g paštrnaka - 100 g celer - 2 babure 100 g maslaca - 0,5 dcl ulja - 4 kašike brašna - 1 veza peršuna - 1 veza celerovog lista - 300 g kisele pavlake - so - biber

Očistite smuđa, operite ga, stavite u lonac, dodajte zrna bibera, lovorov list, seckani luk i praziluk. Osolite, dodajte sok od limuna, vino i 2 l vode. Kuvajte 20 minuta. Izvadite ribu ohladite, očistite od kostiju i isitnite. Očišćenu šargarepu, pastrnak celer i papriku isecite na tanke rezance i skuvajte u slanoj vodi. Ocedite. U loncu na maslacu i ulju propržite brašno, dodajte proceđenu čorbu od ribe, povrće i riblje meso. Posolite, pobiberite i kuvajte još nekoliko minuta. Zakiselite limunom i pospite seckan peršun i celer. Umutite kiselu pavlaku.

39. Supa od rajskih pečuraka u testu

*Za jednu osobu - 50 g svežih pečuraka (vrganja ili šampinjona)
- 20 g guščije džigerice - 60 g lisnatog testa - 1/4 bistre
živalske supe - 2 supene kašike kaše sastava: šargarepa, luk,
celer, šampinjoni u istim količinama - maslac - so - biber*

U malu činiju za supu od vatrostalnog stakla (za jednu osobu) stavite kašu koju ste predhodno napravili na sledeći način : Šargarepu, luk, celer, šampinjone sitno seckane izdinstajte na maslacu. Od ove mase napravite kašu. Zatim dodajte šampinjone sečene na kolutove, komadiće guščije džigerice, koje ste takođe prethodno na maslacu malo propržili. Dodajte bistru živalsku supu. Pokrijte činijicu razvučenim lisnatim testom, predhodno namazanim jajumancetom. Na ovaj način činijica je hermetički zatvorena kao nekim poklopcem. Činijicu stavite u pećnicu na 220 c Pečenje traje kratko, dok testo naraste i dobije zlatnotu boju. Supa se jede pošto kašikom probušite poklopac od testa, koje u obliku mrvica upadne u supu.