

# Čorba od lososa i Kolač od divljih borovnica

## Čorba od lososa

400 g lososa (bez kože i kostiju)  
400 g krompira  
300 g crnog luka  
300 g šargarepe  
200 g celera  
2 l vode  
2-3 povrtne kocke za supu  
2 lovorova lista  
5 g majčine dušice  
so i biber po ukusu  
50 g brašna  
100 g smrznutog graška  
100 g kukuruza šećerca  
200 ml neutralne pavlake od soje  
sveža mirođija i vlašac za dekoraciju

## Način pripreme

Losos operati, odstraniti kožu i kosti, a zatim ga iseći na kocke. Krompir oljuštiti, iseći na kocke i stavite u posudu s vodom da ne pocrni. Crni luk, šargarepu i celer očistiti i iseckati na kockice.

U prokuvanu vodu dodati povrtne kocke za supu i dobro promešati.

U zagrejanoj šerpi na ulju dinstati crni luk, šargarepu i celer dok ne omekšaju. Dodati lovoroov list, majčinu dušicu, so i biber, pa sve dobro promešati. Povrće pobrašnjaviti sa 50 g brašna i dinstati još 2-3 minuta.

Zatim dodati 2L povrtnog fonda i krompir, pa kuvajte dok krompir ne omekša.

**Prženje lososa:** Na zagrejanom tiganju s uljem propržiti kocke lososa, a zatim ih dodati u čorbu. Dodati smrznuti grašak, kukuruz i naliti pavlaku. Kuvati još 5 minuta dok se sve sjedini.

**Serviranje:** Čorbu poslužiti u dubokim tanjirima, posuti svežom mirođijom i vlašcem.



### **Kolač od divljih borovnica**

150 g margarina s maslaczem  
200 ml mleka  
300 g brašna  
250 g šećera  
20 g praška za pecivo  
400 g divljih borovnica (sveže ili smrznute)

### **Dekoracija**

200 ml slatke pavlake  
nekoliko listova nane

### **Način pripreme**

Otopiti 150 g margarina s maslaczem i odvojiti 50 g za premazivanje pleha. U većoj posudi pomešati mleko, brašno, 200 g šećera (od pripremljenih 250 g), 100 g margarina i prašak za pecivo. Mešati dok smesa ne postane glatka i homogena. Zatim sipati smesu u pripremljen I podmazan pleh. Po površini ravnomerno rasporediti borovnice. Preko borovnica posuti preostalih 50 g šećera.

**Pečenje:** Kolač peći u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C, oko 50 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

**Dekoracija:** Umotiti 200 ml slatke pavlake mikserom i prekriti ohlađeni kolač. Na vrh staviti nekoliko listova nane.