

Klin čorba i Čiselica

Klin čorba i Čiselica

Klin čorba

700 g kiselog kupusa
1 praziluk
1 glavica belog luka
1 šljiva
1 l rasola
so po ukusu
 $\frac{1}{2}$ kafene kašičice bibera
1 lovorov list
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Čiselica

1 kg šljiva
3 kašike kukuruznog brašna
1 dl vode
50 g badema
2 kašike meda
1 kašika margarina
150 g smrznutih malina

Način pripreme

- Klin čorba:** iseći sitno praziluk i propržiti na malo ulja. U proprženi luk dodati kiseli kupus isečen na kockice, začiniti biberom po ukusu, lovorovim listom i zaliti sa rasolom. Na kraju ubaciti celu šljivu sa košticom i neočišćenu celu glavicu belog luka. Ostaviti da se krčka.
- Čiselica:** oljuštiti šljive i izvaditi koštice. Kukuruzno brašno razmutiti u malo vode. Šljive ubaciti u šerpu, dodati 250 g malina i 2 kašike meda. Prokuvati, pa ubaciti mlevene bademe, razmućeno kukuruzno brašno i ostaviti da se kratko kuvadok se ne zgusne. Pri kraju dodati kašiku mlečnog margarina.
- Klin čorbu servirati toplu, a čiselicu dobro ohlađenu.