

Miročka čorba od blitve

Za 4 osobe

2 glavice crnog luka
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašika suvog začina
400 g blitve
1 $\frac{1}{2}$ l vode
1 dl paradajz pirea
2 kašike sirćeta
1 jaje
kisela pavlaka po ukusu
200 g starog belog sira
 $\frac{1}{2}$ kašičice alevne paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice mirođije

Prilog

domaći hleb
100 g suve slanine

Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati crni luk. U odgovarajuću zagrejanu posudu sipati ulje, zatim dodati crni luk da se proprži. U propržen luk dodati blitvu, promešati.
2. Čim blitva omekša naliti vodom, pustiti da proključa, potom dodati sirće, paradajz pire i suvi začini. Prokuvati.
3. Čorbu skloniti sa šporeta. Umutiti jaje sipati ga u čorbu i dobro promešati. Sir izgnječiti viljuškom, začiniti mirođijom, naliti sa malo čorbe i promešati, pa ponovo sjediniti sa ostatkom čorbe.
4. Čorbu servirati toplu sa kašikom kisele pavlake, posuti alevom paprikom, a kao prilog dodati domaći hleb i suhu dimljenu slaninu.