

# 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.