Starinska čorba od džanarika

Starinska čorba od džanarika

500 g džanarika
3 kašike kukuruznog brašna
1 kašika meda
1 veza vlašca
čili sa morskom solju
biber crni u zrnu

Krutoni

1 integralni hleb
ulje sa ukusom začinskog bilja
morska so
provansalska mešavina

Način pripreme

Džanarike staviti u šerpu i naliti ih vodom. Ostaviti ih da se kuvaju.

Dok se kuvaju napraviti krutone. Baget iseći na kockice, pa kockice prebaciti na suv zagrejan tiganj. Tostiran hleb skloniti sa ringle i začiniti ga način uljem sa začinskim biljem, solju i provansalskom mešavinom začina.

Kad se džanarike skuvaju procediti ih kroz cediljku pritiskajući kutlačom. Proceđenu tečnost vratiti u šerpu. Kukuruzno brašno pomešati sa malo vode i sjediniti. Kad se sjedini dodati u šerpu i ostaviti na ringli još jednom da proključa. Začiniti čorbu čilijem sa morskom soli, biberom i kašikom meda. Čorba se može servirati topla ili hladna sa krutonima i ukrasiti vlašcem.