

# 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.