

Vegeterijansko kube

Za 4-6 osoba

Testo za kube

400 g griza
1 žumance
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 dl ulja
1 dl vode

Fil za kube

1 glavica crnog luka
100 g sojinih ljuspica
50 g blitve
100 g bukovača
50 g badema
50 g lešnika
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
1 $\frac{1}{2}$ kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
2 kašike ulja

Čorba

1 glavica crnog luka
4 čena belog luka
150 g blitve
150 g bundeve
3 šargarepe
1 glavica cvekle
4 paradajza
 $\frac{1}{2}$ praziluka
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
1 $\frac{1}{2}$ kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 $\frac{1}{2}$ l vode
2 kašike ulja

Način pripreme

1. Napraviti fil: Na ulju propržiti sitno iseckani luk i pritom ga posoliti sa $\frac{1}{2}$ kašičice soli. Zatim dodati usitnjenu blitvu, iseckane pečurke i proceđenu soju koja je odstožala pola sata u slanoj vodi. Sve dobro promešati, pa nastaviti sa dinstanjem. Filu dodati krupno mlevene bademe i

lešnike, limunov sok i preostale začine. Sve dobro promešati, pa nakon nekoliko minuta ukloniti sa vatre.

2. Napraviti testo: Pomešati sve sastojke i umesiti malo tvrde testo. Iz testa isecati komade te od njih praviti krugove prečnika 7 cm. Puniti ih sa po 2 kašičice fila te zatvarati u kuglice. Ostaviti sa strane.

3. Čorba: Na ulju propržiti sitno iseckani crni luk te ga posoliti sa $\frac{1}{2}$ kašičice soli. Dodati usitnjenu blitvu i iseckani praziluk. Nastaviti sa dinstanjem, pa nakon nekoliko minuta dodati $\frac{1}{2}$ l vode. Ostaviti da se namirnice kuvaju 10 minuta. Zatim dodati šargarepu isečenu na kockice, paradajz isečen na kriške, beli luk zgnječen nožem, limunov sok, bundevu isečenu na kockice. Zatim u čorbu narendati cveklu, koja je prethodno skuvana i oljuštena. Začiniti sve solju i biberom. Doliti preostalu vodu i sve lagano promešati. Kada čorba ponovo provri nastaviti sa kuvanjem još nekoliko minuta te dodati pripremljeno kube. Od tog momenta čorbu ne mešati ili jako pažljivo da se kube ne raspadne. Kuvati još svega 10 minuta. Čorbu servirati toplu.