

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Čorba od sočiva sa grilovanim povrćem



Sastojci:

200 g zelenog sočiva
2 čena belog luka
1 litar mesnog temeljca
200 ml paradajz soka
1 kašika iseckanog lišća celera
lovorov list
1 kašičica suvog origana
1 kašika putera
1 kašika ulja
1 manji celer
2 velike šargarepe
1 koren peršuna
1 manji krompir
1 kašika aceto balsamica
so i biber, prema ukusu

Korenasto povrće iseći na kockice, posoliti, preliti sa malo maslinovog ulja, dodati mu čen belog luka i peći na 220 stepeni u plehu od rerne koji ste obložili papirom za pečenje. Peći dok povrće ne dobije hrskavu koricu. Povremeno povrće promešati vodeći računa da je uvek složeno u jednom redu.

Sočivo oprati u hladnoj vodi. Na puteru i ulju propržiti iseckan beli luk, pa dodati sočivo, list celera i lovorov list, a zatim naliti temeljcem. Kuvati oko 30 minuta tj dok sočivo ne omekša. Skloniti sa ringle, odvaditi deo sočiva u zrnju a ostatak izblendirati. Doliti paradajz sok i po potrebi još temeljca (do željene gustine). Vratiti cela zrna sočiva i dodati pasiran grilovani beli luk, pa prokuvati sve još malo. Do soliti i pobiberiti po ukusu. U gotovu čorbiu staviti aceto balsamico i origano. Servirati u tanjire ili činije pa na vrh dodati grilovano povrće i sitno naseckano lišće peršuna ili celera.