

ČORBA OD ŽARE (KOPRIVE)

ČORBA OD ŽARE (KOPRIVE)



Štampa

Priprema

30 Minuta

Kuvanje

40 Minuta

Ukupno

1 Čas 10 Minuta

Zbog izuzetne lekovitosti, žara (kopriva) se često koristila u jelima kao što su čorbe i pite. Danas se više upotrebljava u obliku čaja i kapi kao pomoćno sredstvo u lečenju malokrvnosti.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 500 grama žare (koprive)
- 3 glavice mladog luka
- 3 krompira
- 1 šolja od bele kafe slake (mladog kajmaka)
- mast ilil ulje

Uputstvo

1. Žaru dobro oprati iseckati, staviti u ključalu vodu i ostaviti par minuta da se obari. Procediti.
2. Na masti izdinstati iseckani luk, kad luk porumeni dodati krompir isečen na kockice i žaru.
3. Preliti sa 2 litra vode i kuvati oko 40 minuta.
4. Na kraju dodati slaku i pustiti da čorba da sve skpa prokuva.

Napomena

Čorba od žare se u Hercegovini često spremala sa bravetinom. Na masti se uz luk dinstala bravetina bez kosti isečena na listiće, zatim se dodavao krompir i žara, i dalje je postupak isti kao kod čorbe od žare sa slako, samo se na kraju ne dodaje slaka.