

KOTIŠKI BRONZIN SA MUZGAVCIMA IZ VRUJE

- 1 1/2 kg muzgavaca
- 30 dkg sočivice (leće)
- 20 dkg orza
- 4 kapule
- dosta pretusimula
- 1 mali važić pelati (400 gr)
- 1 bili luk
- 1 dcl prošeka
- 2 dcl bilog vina
- 2 lista lovora i malo selena (celer)
- sol, papar

Muzgavce morate očistiti i kuhati jedno sat vremena u vodi. Kad se oni skuhamu izvadite ih iz vode i rukom ogulite s njih sve što je tamno i sluzavo da ostane čisto meso, te ostrugajte i pipke sa krakova. Najteže je prvi put, sve poslije je rutina.

U dvije tečice stavite kuhati odvojeno sočivicu (nju par sati prije potopite u hladnoj vodi) i orzo (odvojeno zato jer se orzo brže skuha i onda toliko «nadođe» da ne bi ispalo dobro da ih stavite zajedno kuhati). U svaku tečicu stavite list lovora, malo selena, jednu kapulu te malo pretusimula i bilog luka. U trećoj teći napravite lagani brujetin, stavite dinstati sitno nasjeckanu kapulu na maslinovu ulju. Kad se kapula spari dodajte sitno nasjeckani bili luk i pretusimul (4 češnja i dosta pretusimula), par puta promišajte i odmah dodajte nasjckane pelate skupa sa točom iz važića. Neka se to dinsta jedno desetak minuta na laganoj vatri pa onda dodajte najseckane muzgavce – u obzir dolaze sipe i lignje, ali sad muzgavaca ima u izobilju pa ih je šteta ne iskoristiti. Zalijte sa prošekom, bilim vinom, 3 dcl vode, posolite, popaprite i pustite da se dinsta petnestak minuta. Na kraju dodajte skuhanu sočivicu i orzo, začinite po potrebi sa još malo soli i papra – prije probajte, puno lakše je dodat nego oduzeti). Ja sam dodala i jedan mali peperoncino – tako vino puno lakše klizi niz grlo, sad je li mi to bilo pametno i koliko se maslina nakon toga obralo to je druga priča. Sve skupa još kuhajte desetak minuta na laganoj vatri da se zagusti i poveže. Poslužite vruće, uz par čašica dobrog vina. Paše bilo vino, ali ni crno nije loše – nek se samo čuvaju oni sa visokim tlakom, bilo je ipak bolji izbor. U slast!!!

