



*Karlučo*

## *Schwammerlsuppe*

KREM SUPA OD LISIČARKI

*Divlje pečurke igraju važnu ulogu u gastronomiji Italije, naročito u Alpima, gde na šumovitim padinama nižih planina i brda raste mnoštvo gljiva koje ljudi sakupljaju.*

Iseckajte većinu pripremljenih sirovih lisičarki, ostavljajući nekoliko celih pečuraka za dekoraciju.

Da biste napravili osnovu za supu, istopite 50 g maslaca u velikoj šerpi, zatim dodajte brašno da se proprži, neprestano mešajući sve dok brašno ne počne da menja boju. Postepeno dolivajte pileći bujon, malo-pomalo, ne prestajući sa mešanjem kako biste izbegli stvaranje grudvica. Na tihoj vatri održavajte toplotu supe.

Istopite preostali maslac u drugoj velikoj šerpi, i propržite crni i beli luk dok ne omekšaju. Dodajte sve lisičarke i pržite ih 6 do 7 minuta. Dodajte im seckani peršun i so po ukusu. Izvadite cele lisičarke i odložite ih na stranu. Sve ostalo iz šerpe preručite u supu i dobro promešajte. Probajte i dodatno začinite ako je potrebno, a zatim umešajte slatku pavlaku. Sipajte krem supu u tople činije i dekorišite celim lisičarkama. Uz krem supu poslužite lagano prepečen hrskavi hleb.

250 g sirovih očišćenih **lisičarki**  
90 g **neslanog maslaca**  
60 g **brašna**  
1,5 litar **pilećeg bujona**  
1 manji veoma sitno iseckan **crni luk**  
1 sitno iseckan **čen belog luka**  
1 kašika sitno seckanog **peršuna**  
**so** i sveže mleveni **crni biber**  
4 kašike **slatke pavlake**

ZA 4 OSOBE

**mešano sirovo povrće:** stabljika  
i koren celera, šargarepa,  
paprika, špargla, komorač,  
mladi crni luk, čičoka, rotkvica,  
cvekla

SOS  
dovoljno **mleka** da pokrije beli luk  
8 **čena belog luka**, izrezanih na  
tanke reznjeve  
12 **fileta inćuna**  
70 g **neslanog maslaca**  
150 ml **maslinovog ulja**  
100 ml **slatke pavlake**

ZA 6 DO 8 OSOBA

## *Karlučo*

### *Bagna cauda*

SOS OD INĆUNA I BELOG LUKA

*Topli sos sa sirovim povrćem jede se uglavnom u Pijemontu i u dolini Aosta (obe regije su daleko od mora ali su potpuno ostrašćene inćunima). Mnogi bi, zbog belog luka, rekli da jelo nije pogodno za društvena okupljanja, ali ova verzija je izuzetno ukusna i nema nikakvih neželjenih posledica. Rekao bih da je čak obrnuto – ovo jelo jede se kada se svi okupe da bi umakali sočno povrće u istu posudu toplog sosa koja je nad grejačem na sredini trpeze.*

Prvo pripremite povrće (možete ponuditi samo dve ili tri vrste) tako što ćete ga iseći na trake, štapiće ili kriške.

U posudi za fondi, ili nekom sličnom sudu, na tihoj vatri zagrejte mleko i beli luk i kuvajte 15 minuta ili dok beli luk ne omekša. Sklonite sa vatre i dodajte inćune. Mešajte kako bi se riba rastopila u mleku. Dodajte maslac, ulje i slatku pavlaku.

Lagano zagrejte sos i održavajte mu toplotu tokom služenja na grejaču ili iznad omanjeg plamena. Poslužite ga uz kriške dobrog seljačkog hleba koji ste prethodno izrezali na štapiće.

