

Grčka jagnjeca corba



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagnjecih iznutrica (džigerica, bubrezi, pluća...)
- 3-4 struka mladog luka
- 50 g putera
- 1/2 šolje pirinca
- 3-4 jajeta
- 4 limuna
- seckani list peršuna
- seckana miroija
- so
- biber

Priprema

Dobro oprati iznutrice i natrljati ih solju i kriškama dva limuna da pobele. Zatim ih ponovo dobro isprati pod tekućom vodom. Staviti u lonac sa vodom da se kuvaju. Tokom kuvanja skidati penu. Posle jednog sata kuvanja, ocediti vodu, a iznutrice iseckati na sitne komade.

Iseckati crni luk i izdinstati ga na rastopljenom puteru. Dodati iseckane iznutrice, miroiju, so i biber i 7-8 šolja vode. Kuvati oko pola sata, a zatim dodati pirinac i kuvati još 20 minuta na tihoj vatri. Skloniti corbu sa šporeta.

Penasto umutiti jaja i sok od dva limuna, snažno muteci, postepeno dodati malo vruće supe, pa sve u mlazu sipati u corbu i brzo promešati. Gotovu corbu garnirati seckanim peršunom.