

## ***Grcka corba sa limunom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 šolja pirinca
- 2 l bistre supe
- 3 žumanceta
- 1 kašika gustina
- 1 šolja mleka
- 1 limun
- 1 kašika putera
- 1 kašika seckanog lišca peršuna
- biber
- so

### **Priprema**

Staviti supu da provri pa dodati opran i očen pirinac. Kuvati oko pola sata, dok se pirinac ne obari.

Posebno umutiti gustin, žumanca i mleko da bude glatka masa. Dodati sok od limuna, dobro promešati, pa je u tankom mlazu sipati u kljucalu supu, neprestano mešajuci, vodeći racuna da se ne naprave grudvice. Kada se corba zgusne, umešati puter i sitno iseckan peršun. Poslužiti odmah.