

## ***Teleca corba sa povrcom***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** teletine
- **1/2** karfiola
- **1/2** brokilija
- **1** srednja tikvica
- **2** veka krompira
- **100 g** graška
- **100 g** boranije
- **1** glavica crnog luka
- **1** vezavlašca
- **3** srednješargarepe
- **1** paprika crvena
- **100 g** celera
- **1** vezablitve
- **1/2** vezeperšuna
- so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Meso i povrce iseckati na kocke (može i po vašoj želji).

U odgovarajuću šerpu sipati 4 l vode i ubaciti prethodno pripremljeno meso i povrće, da se kuva otprilike sat i po vremena. Uz povremeno mešanje dodavati u toku kuvanja začine po želji (so, biber, suvi biljni začini).

Zadnjih petnaest minuta dodati blitvu i peršun. Pred kraj kuvanja, zadnjih pet minuta, u jednoj posudi izmešati 100 g hladne vode sa 3 kašike brašna, zatim skinuti šerpu sa ringla i sipati smesu iz posude u šerpu uz konstantno mešanje, pa vratiti šerpu na ringlu i kuvati još par minuta.

### **Savet**

Umesto biljnog začina, možete dodati i goveću kocku za supu.