

Srpska corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- 2 krompira
- **1** manja šargarepa
- koren i list peršuna
- 1/2 kelerabe
- **1 kašika** brašna
- **malo** ulja
- **po ukusu** so, biber i zacini
- **nekoliko kašika** zrelog kajmaka

Priprema

U ulju propržiti seckani crni luk, dodati seckano meso i dinstati par minuta. Dodajte svo povrce seckano na kockice. šargarepu na kolutove. Kašiku brašna pomešajte sa vodom i ulijte u šerpu. Dodajte vodu oko 1-1,5 litar. Posolite, pobiberite i dodajte zacine, poklopite i kuvajte na umerenoj temperaturi sat vremena. Kada je corba gotova dodajte nekoliko kašika zrelog kajmaka... corbu poslužite toplu.

Savet