

Bela corba (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šargarepa
- **1 šolja** graška
- **1** veci krompir
- **1**celer
- **500 g** pileceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 dlmleka**
- **malobibera** u zrnju
- **1/2 kašike** soli
- **1/2 kašike** suvog biljnog zacina
- **malo** ulja

Priprema

Crni luk iseckati na sitne kockice, staviti ga u šerpu gde će se corba kuvati, preliti ga sa vrlo malo ulja. Pržiti ga kratko da postane stanklast. Pa dodati usitnjeno pilece meso. Blago prodinstati luk sa mesom.

Zatim dodati ostalo povrće, koje ste prethodno sitno iseckali. Promešati povrće sa lukom i mesom, pa sipati vode, tek toliko da ogrezne.

Posoliti i staviti suvi biljni zacin, pa biber u zrnju.

Poklopiti i kuvati 20-tak minuta, pa naliti vodom oko (1 l).

Kada corba provri, probajte ukus, ako je potrebno dodati zacine. Skinuti sa vatre nakon 10 minuta vrenja na laganoj vatri.

Mleko sipati, promešati, pa ubaciti 2-3 reznja limuna.

Savet