

****Cveklasta* corba sa pecenicom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dlulja**
- **1 glavica** ljubicastog crnog luka
- **1 glavica** obicnog crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **1 manja** cvekla
- **2 manja** krompira
- **100 g** domace pecenice
- **1 jaje**
- **1 šoljica** mleka
- **1 kašika** sušenog povrca
- **1 kašica** soli
- **1 ravna kašika** brašna
- **1 pregršt** sitnijih šampinjona

Priprema

U posudi u kojoj ce se kuvati corba sipati ulje pa kada se zagreje dodati na rebarca isecen luk oljuštiti i oprati šargarepu, krompir i cveklu pa ih iseci na sitne komadice. Kada se luk malo proprži dodajte naseckano povrce.

Propržiti malo pa dodati na listice isecene šampinjone. Zatim dodati sušeno povrce, kašiku brašna, so i na kraju 1,5 l vode. Kuvati još petnaestak minuta poklopljeno.

Zarim dodati na režnjeve isecenu domacu pecenicu, prokuvati još desetak minuta. Umutiti jaje sa šoljicom mleka, skloniti šerpu sa šporeta i lagano umešati jaje sa mlekom, dodati još prstohvat svežeg seckanog peršuna.

Služiti dok je topla uz dodatak po želji.

Savet