Bela corba (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**mešavina povrca
- **1 glavica**crnog luka
- meso (po izboru)
- **4 kašike**kisele pavlake
- malo pirinca
- peršun
- so
- biber

Za knedle:

- **1**jaje
- **3 pune kašike**griza

Priprema

Iseckati luk, ubaciti u šerpu, dodati sitno iseckano meso i malo vode da se prodinsta.

Kad meso pocne da menja boju, dodati povrce i promešati. Dodati so, biber i suvi peršun, (možete dodati i neki drugi koji volite). Sve to preliti vodom, tek da se pokrije meso i povrce.

Dodati malo pirinca (pola šolje je sasvim dovoljno). Dodati i peršun. Naliti sve vodom 2,5-3 l. Kad provri smanjiti temperaturu, da corba krcka umereno, ni prejako, niti skroz da utihne.

Kada je corba skoro gotova, napraviti knedle. 1 jaje i 3 dobre kašike griza izmutiti viljuškom i odmah ih malom kašikom spustati u corbu. Knedle ce narasti, imajte to u vidu.

Posle 5 minuta, knedle ce isplivati i onda dodajte pavlaku i sve to izmešajte.

Služite je uvek toplu.

Savet

Nemam odreenu meru za meso, vi stavite koliko mislite da je dovoljno. orba može da se podgreva, pošto nema mnogo pavlake i nee se zgrušavati. orba bez grama ulja! Osim onoga iz mesa. :) Pišite u komentarima da li ste pravili i kako vam se svia. Prijatno!