

Bela cureca corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **300** g cureceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **2** korena peršuna
- **1** vez peršunovog lista
- **1** šoljica graška
- **1** vecikrompir
- **1,5** l vode
- **maloulja**
- **2** kašike kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Belo meso iseckati na kockice i kratko ga propržiti u šerpi na zagrejanom ulju. Meso izvaditi pa dodati sitno iseckan crni luk. Luk propržiti pa kad postane staklast, vratiti meso u šerpu i dodati ostalo iseckano povrće pa naliti sa 1.5 l vode. Posoliti, pobiberiti i zaciniti po ukusu. Kada je corba gotova dodati pavlaku i sitno seckan peršunov list. Kuvati još minut pa skinuti sa šporeta i poslužiti.

Savet