

## ***Bela corba sa mlevenim mesom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** veca šargarepa
- **1** praziluk
- suvi peršun
- mleveni biber
- ulje
- **4-5 kašike** brašna
- so
- mešavina zacina

### **Priprema**

Na malo ulja prodinstajte mleveno meso i šargarepu šecenu na kockice, nalite vodom i pustite da prokljuca. Dodajte praziluk šecen na kolutice, suvi peršun, biber mleveni crni i malo soli. Kuvati dok povrce ne omekša. Po potrebi doliti još malo vode.

U tigan zagrejte ulje i dodate brašno, napravite belu zapršku i zapržite corbicu. Dodajte mešavinu zacina po ukusu i ostavite da se prokrcka još nekoliko minuta.

### **Savet**

Pre služenja možete dodati pavlaku ali to je stvar ukusa. **PRIJATNO!!!!**