

Bela corba (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3šargarepe
- 2celera
- 1 šoljicagraška
- 1 šoljicaboranije
- 1 manja glavica crnog luka
- 4 kašike pavlake
- 1 šoljica mleka
- jaje
- so
- biber
- mešavina začina
- 4 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- zelen list

Priprema

Luk iseckati sitno, a šargarepu, celer iseckati na kockice. Boranija takoe mora biti malo sitnija. Svo navedeno povrce ukljucujuci i zelen list prethodno iseckan, pržiti na kap ulja.

Kada povrce omekša naliti vodu.

Dodati navedene začine. I ostaviti da se kuva.

Napraviti zapršku od 4 kašike ulja i 2 kašike brašna zatim odvaditi kutlacom malo vode iz supe i mešati. Sve uliti u šerpu u kojoj se kuvalo povrce. Mešati.

Jaje izlupati zatim postepeno uz stalno mešanje dodavati corbi. orba mora da vri na srednjoj vatri,u zavisnosti od šporeta.

Pavlaku izlupati i dodati mleko. Dobro promešati zatim postepeno uz stalno mešanje dodavati corbi.

Prijatno! :-)

Savet

Ko voli može dodati i koju kap limuna, savrenog je ukusa orba. Ovo je za 4 osobe, ja sam kuvala u manjoj šerpi.