Juneca krem corba sa povrcem

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** junecih grudi sa kostima
- **1 veca veza** zeleni
- **1 glavica**crnog luka
- **1**manji celer
- **1 kašika**zrna bibera
- **par listova**lovora

I još:

- **1** kisela pavlaka
- **2 pune kašike** mekog brašna
- **1** jaje

Priprema

Oljuštiti i oprati povrce. Peršunov list ostaviti sa strane. Luk preseci na pola, ugrejati ringlu i staviti okrenut na dole da se zapece i malo pocrni (možete ga staviti na foliju da ne prljate šporet), tako spremljen luk daje supi boju i bolji ukus.

U šerpu od 5 litara staviti meso i povrce (ako su komadi veliki iseci na malo manje delove, ne sitno), preliti do 2/3 hladnom vodom, uljkuciti šporet na najace dok ne provri. im provri smanjiti temperaturu, da tek pusti po neki kljuc i lagano se kuva (ako jako vri bice mutna). Dodati kašiku soli, zrna bibera i lovor.

Na površini ce poceti da se pravi pena od masnoce i mesa, polako je skidajte kašikom ili malom cediljkom, dok se supa ne izbistri. Poklopite je i zaboravite. Posle tri sata supa je gotova, pažljivo je procedite kroz gustu cediljku.

Ja sam pola supe sipala u tegle i zamrzla da imam pri ruci kad mi se jede, a u drugu polovinu naseckala sitno povrce i meso, a luk izgnjecila. Stavite da deo supe sa mesom i povrcem provri, umutite u šoljici jaje sa pavlakom, malo vode i brašnom. Kad je supa provrela, smanjite temperaturu i uz stalno mešanje sipajte smesu iz šoljice, ostavite još par minuta da vri uz mešanje dok se ne zgusne. Ako volite gušcu corbu dodajte više brašna. Poslužite sa naseckanim peršunom ili celerom.

A ako ce vam kao meni biti kompletan obrok, prepecite domaci hleb namazan sa malo maslinovog ulja i pospite sušenim zacinom po želji :)

Savet

Možete koristiti i druge vrste mesa i kostiju, samo gledajte da imaju barem malo masnoe. Prijatno!