

Teleca corba (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **300 g** telećetine
- **1** šargarepa
- **1** manji celer
- **2 l** vode
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **2 kašike** brašna

Priprema

Iseckani crni luka propržiti na ulju u šerpu u kojoj ce se kuvati corba. Kada luk dobije zlatno žutu boju, dodati na kockice šargarepu i celer, zatim dodati meso koje je predhodno iseceno na sitne kockice. Naliti vodu, poklopiti i kuvati na laganoj vatri oko 1 sat. Doliti još vode, posoliti i zacinima dodati biber i dve kašike brašna razmucene u malo vode. Sipati u corbu. Pustiti da provri. Zaciniti po želji.

Savet