

Jagnjeca corba II



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g jagnjetine
- 2 jajeta
- 1 veza zeleni
- 1 glavica crnog luka
- 1 limun
- 1 kašika zacina
- 5 zrna bibera
- 1 kašika kisele pavlake
- peršunov list
- so

Priprema

Zelen i luk ocistiti, iseckati i propržiti na zagrejanom ulju da omekša. Dodati meso iseceno na kockice i sve zajedno malo dinstati. Potom naliti vodom, dodati biber u zrnu, list lorbera, kašiku zacina, so po ukusu i kuvati oko 45 minuta. Dva žumanceta izmešati sa sokom od limuna, kiselom pavlakom, iseckanim peršunom i uz mešanje sipati u corbu neposredno pre služenja.