

orba od teleceg mesa (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teletine
- 2 jajeta
- 1 veza zeleni
- 1 kašika masti
- 1 caša kiselog mleka
- 1 kašika brašna
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- 1 paprika babura
- aleve paprika
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso iseci na parcad, staviti u lonac, naliti 2 litra vode i pristaviti da se kuva. Kada provri dodati očišćenu i isecenu zelen, paradajz, papriku i crni luk. Posoliti po ukusu. Kuvati na umerenoj temperaturi. Kada je meso kuvano, zapržiti corbu. U tiganju zagrejati mast, ulje ili buter, dodati brašno, malo promešati, staviti kašičicu aleve paprike, promešati i sipati u corbu. Ostaviti da vri još 5 minuta, a potom skinuti sa vatre, pobiberiti i dodati kašičicu seckanog peršuna. Neposredno pred služenje zaciniti corbu: u tiganju izmešati 2 žumanceta sa kiselim mlekom i polako sipati u corbu, neprekidno mešajući.