

## **Teleca corba (2)**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**teletine od buta
- **2 glavice**crnog luka
- **1šargarepa**
- **1peršun**
- **1paškanat**
- **2krompira**
- **1 manji korencelera**
- **100 g**graška
- **2 kašikemasti**
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber
- **1govea kocka za supu**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašicicasuvog zacina**
- **2 kašikebrašna**
- **2 dl**kisele pavlake
- **1žumance**
- **1limun**
- malo ulja

### **Priprema**

U šerpu staviti mast, sitno iseckano meso i sitno iseckan crni luk, pa dinstati 15 minuta uz povremeno dolivanje vode. Za to vreme ostatak povrca ocistiti i iseckati na sitne kockice, pa i njega ubaciti u šerpu. Dodati, so, biber,

zacin, sitno seckano peršunovo i celerovo lišce, 2 dl vode, pa na laganoj vatri dinstati još 1h. Kada se sve lepo udinstalo, naliti 2l vode, staviti lolber i kocku za supu, pa ostaviti corbu da provri. U tiganju na malo ulja sa 2 kašike brašna napraviti belu zapršku, pa njome zapržiti corbu. Kuvati je još 10 minuta. Posebno umutiti kiselu pavlaku i žumance sa malo corbe i dodati pred kraj, samo da provri. Služiti uz kockice limuna.

### **Savet**