

Teleca corba (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** telećetine od buta
- **2 glave** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** peršun
- **1** paškanat
- **2** krompira
- **1 manji** korencelera
- **100 g** graška
- **2 kašike** masti
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber
- **1** goveja kocka za supu
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** suvog začina
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** kisele pavlake
- **1** žumance
- **1** limun
- 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 povrća očistiti i iseckati na sitne kockice, pa i njega ubaciti u šerpu. Dodati, so, biber,

zacin, sitno seckano peršunovo i celerovo lišće, 2 dl vode, pa na laganoj vatri dinstati još 1h. Kada se sve lepo uinstalalo, 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