

Prizrenska corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1** manji celer
- **2** šargarepe
- **2-3** krompira
- **1** crni luk
- **2** cenabelog luka
- **2** jajeta
- **1** kašika brašna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusus**
- biber
- zacini

Priprema

Meso kuvajte u posoljenoj vodi pola sata. Pošto se meso kuvalo, dodajte povrce sitno seceno na kocke koje ste prethodno malo propržili i sjedinili sa brašnom. Sve zajedno kuvajte još sat vremena, pobiberite i stavite zacine. Kada je corba gotova, meso izvadite isecite na kocke i ponovo vratite u corbu. Jaja i pavlaku umutite i mešajući sipajte u corbu, sklonite sa vatre i poslužite toplo.

Savet