

Mamina corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka
- **1 pakovanjepilece** sitneži za supu
- **2-3 kašikemargarina**
- **5-6 kašikabrašna**
- **4-5 cenabelog luka**
- **1 kašikavinskog sirceta**
- **1/2 šoljekiselog mleka**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleve paprike

Priprema

Od bataka i pilece sitneži skuvati supu. Na margarinu upržiti brašno da potamni, ali paziti da ne zagori. Dodati alevu papriku. Uliti malo mlake vode i mešati da se zaprška ne zgrudva, a potom nalitisupu. Beli luk usitniti, pa i njega staviti u corbu, kao i kašiku sirceta i kuvati na tihoj vatri 10-tak minuta. Zaciniti po ukusu. Dok corbica vri, razmutiti kiselo mleko, pa ga uliti i dobro promesati. Ostaviti još par minuta na tihoj vatri da se krcka. Meso nacepkati na trakice i dodati u corbu.

Savet