

Kisela corba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 veka šargarepa
- 1 manja tikvica
- 50 g pirinca
- 100-150 g kranjske kobasice
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 1 kašika brašna

Ostalo:

- 1 dl mleka
- 1 žumance
- limun
- list peršuna

Priprema

Izrendajte šargarepu i tikvicu. Na malo ulja propržite šargarepu, dodajte kašiku brašna propržite. Nalijte sve sa 2 l vode. Dodajte rendanu tikvicu, a od kranjske kobasice (istisnite je iz creva) oblikujte male kuglice i kad corba provri dodajte je. Kuvajte 20tak minuta i dodajte šaku pirinca. Zacinite po ukusu. Pomešajte mleko i žumance, sklonite šerpu sa vatre i umešajte u corbu. Nacedite sok od 1/2 limuna u corbu i bogato je pospite svežim listovima peršuna.

Savet