Juneca bela corbica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**šargarepe
- **1**zelen
- **4**crni luk
- **1**praziluk
- **1/2**karfiola
- **1/2 kg**junecih šnicli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**biber
- **2 kašicice**ulja
- **2** jajeta

Priprema

Sitno iseckati crni luk i prodinstati ga na malo ulja uz povremeno dolivanje vode. Kada luk omekša dodati isecakanu šargarepu zelen, praziluk i karfiol... Sve dobro izdinastati... Kada se povrce izdinsta dodati sitno iseckano meso i dinstati dok meso ne omekša uz povremeno dolinanje vode. Kada meso omakša doliti pola litra vode, dodati zacin i biber po ukusu i kuvati pola sata na srednjoj vatri. Pred sam kraj dodati kašiku sirceta. Kada je corbica gotova, skloniti posudu sa vatre i umutiti dva jajeta i dodati ih u corbu uz stalno mešanje.

Savet

p.s. ko voli može sa jajima da umuti i pavlaku... Prijatno!!!