Teleca orba (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**teleceg (goveeg) mesa
- **1 kesa**smrznutog povrca za corbu
- **2 glavice**crnog luka
- **2 kašike** brašna
- **1.5 l**vode
- **1 dl**mleka
- suvi biljni zacin
- biber
- peršun list
- **1 dl**jogurt ili pavlaka
- limun

Priprema

Crni luk sitno iseckati i prodinstati na ulju par minuta dok ne dobije zlatno žutu boju, potom dodati meso seckano na kockice i sve to dinstati 30 minuta. Nakon toga dodati kesu sa povrcem i nastaviti dinstati.

Nakon dinstanja mase za corbu oko pola sata dodati dve kašike brašna i malo ostaviti da se masa zaprži da dobije žuckastu boju.

Potom doliti 1.5 litara vode

Nakon što ste dodali vodu dodajete i dl mleka

Na kraju sve to zaciniti sa biberom i suvim biljnim zacinom po ukusu...

Ostaviti da corba provri i paziti da ne pokipi...

Kada corba provri dodati sitno seckan peršun i dl jogurta ili dve kašike pavlake

Savet

orbu služiti sa kriškom limuna !!!