

Teleca corba (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** teletine
- **1 kes** zamrznutog povrca
- **1 glavica** crnog luka
- biber
- **1 list** lovora
- **1** kašika brašna
- **1** jaje
- **100 g** pavlake
- **1 kašica** senfa
- suvi biljni zacin

Priprema

Na ulju izdinstati glavicu sitno sjeckanog crnog luka. Kad malo omekša dodati povrce, a potom dodati sitno sjeckanu teletinu. Preliti vodom i kuvati na maloj temperaturi. Dodati biber i lovor.

Kad je dovoljno kuvano, u posebnoj maloj teci sipati ulje i na zagrijano dodati jednu kašiku brašna. Tu zapršku sipati u corbu. Prokuvati još malo.

Pred samo služenje treba dodati još: u posudu umutiti jaje, pavlaku i senf. To sipati u corbu, mutiti dobro i dodati suvi biljni zacin.

Savet