

Bela corba (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **1-2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **4** krompira
- **po ukusu** so, biber i začine
- **1-1,5** l vode
- **2** jajeta
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašika** brašna

Priprema

U šerpici propržiti sitno seckan luk. Dodati meso secano na kocke i propržiti. Krompir i šargarepu takoe iseci na kockice i dodati mesu, posolite, pobiberite i dodajte začine. Dolijte vodu i pustite da provri. Smanjite vatru i kuvajte dok meso i povrce ne omekšaju. U posebnu cinijicu pomešajte brašno, jaja i pavlaku i dodajte corbi. Kuvajte još par minuta. orbu služite dok je još topla.

Savet