

?ureca corba



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g curetine
- 1,5 l supe
- 1 šargarepa
- 1 celer
- 1 manja glavica crnog luka
- 30 g putera
- 1 dl pavlake
- brašno
- peršun
- mušklatni oraščic
- biber
- so

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Ocistiti i ostatak povrca i iseci na kockice. Meso odvojiti od kostiju, ako ih ima, i iseci na tralice ili kockice.

Zagrejati kašiku ulja i izdinstati crni luk. Dodati ostalo povrce i meso i sve zajedno dinstati, mešajuci, da meso promeni boju. Sipati supu i pustiti da prokuva. Zaciniti po ukusu, smanjiti temperaturu i kuvati oko pola sata na tihoj vatri.

Rastopiti puter i propržiti kašiku brašna, vodeći računa da ne porumeni. Izmešati da bude glatko, sipati pola šolje supe i umešati u corbu. Kuvati nekoliko minuta, povremeno mešajuci. Na kraju umešati umucenu pavlaku, posuti seckanim peršunom i skloniti sa šporeta. Poklopiti i ostaviti da odstoji desetak minuta pre služenja.