

Jagnjeca kisela corba



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagnjetine
- 2 šargarepe
- 1 koren peršuna
- 1/2 glavice celera
- 1 glavica crnog luka
- 1,5 kašika brašna
- biber u zrnu
- 1 žumance
- 1 šoljica pirinca
- 1/2 čaše kisele pavlake
- 1 kašika soka od limuna ili sirceta
- 1 šoljica ulja
- aleva paprika
- so

Priprema

Povrce ocistiti i iseci na manje komade. Spustiti u lonac zajedno s mesom, sipati vodu i staviti da se kuva. Kada prokljuca dodati so i biber, smanjiti temperaturu i na tihoj vatri kuvati dok meso ne omekša. Kada meso pocne da se odvaja od kostiju, procediti supu. Proceenu supu vratiti na šporet, dodati pirinac i nastaviti s kuvanjem. Meso odvojiti od kostiju, usitniti pa i njega vratiti u supu.

Zagrejati kašiku ulja i ispržiti brašno, mešajuci da ne ostanu grudvice. Voditi racuna da ne porumeni. Dodati kašicicu aleve paprike, promešati i sipati malo proceene supe. Umešati zapršku u supu i kuvati sve zajedno, povremeno mešajuci, dok se corba blago ne zgusne. Umutiti žumance s pavlakom, umešati u corbu i odmah skloniti sa šporeta. Zakiseliti sokom limuna, posuti seckanim peršunom, poklopiti i ostaviti da odstoji desetak minuta pre služenja.