

Berlinska krompir-corba



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g krompira
- 500 g juneceg mesa
- 1,5 l vode
- 1 veza mešane zeleni
- 50 g suve slanine
- 1 glavica crnog luka
- 1/4 kašičice timijana
- 1/2 veze lista peršuna
- biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kockice. Povrce za supu ocistiti i iseci na kolutove.

Junece meso iseci na manje komade, staviti u hladnu vodu, malo posoliti i poklopljeno kuvati na umerenoj temperaturi oko sat i po. Posle pola sata kuvanja dodati povrce za supu. Kada omekša dodati krompir i sve zajedno kuvati na umerenoj temperaturi.

Posebno u teflonskom tiganju ispržiti iseckanu slaninu i sitno iseckan crni luk. Pržiti zajedno da porumeni i slanina postane hrskava.

Izvaditi kuvano meso i krompir iz corbe. Krompir ispasirati, a meso razdvojiti na vlakna pomocu dve viljuške. Sve vratiti u corbu, posoliti, pobiberiti, posuti prženom slaninom i seckanim peršunom i odmah poslužiti.