

Teleca corba sa šargarepom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g teletine
- 1 veza šargarepe
- 1 jaje
- 1/2 kocke za supu
- 1 kašika brašna
- 1/2 šolje niskokalorične pavlake
- malo putera

Priprema

Očistiti šargarepu, staviti je u lonac zajedno sa mesom i kuvati dok ne omekša. Izvaditi meso, iseckati ga i ostaviti na stranu. Šargarepu ispasirati.

Rastopiti malo putera i dodati kašiku brašna. Kratko propržiti, dodati ispasiranu šargarepu i još malo sve zajedno dinstati. Sipati supu u kojoj se šargarepa kuvala, dodati pola kocke za supu i iseckano meso. Pustiti da blago ključa, odnosno struji, povremeno promešati pa skloniti sa šporeta.

Umutiti jaje sa pavlakom i odmah umešati u corbu.