

Šorba od teleceg mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teletine
- 1 veza zeleni
- 1 paradajz
- 1 paprika - babura
- 1 glavica crnog luka
- 2 žumanceta
- 1 čaša kiselog mleka
- so
- biber
- sirce

Priprema

Teletinu oprati, iseci na komade i naliti sa 2 litra vode. U corbu staviti vezu zeleni, paradajz, papriku, crni luk, so i biber. Šorbu zapržiti. Zapršku izruciti u lonac sa mesom i ostaviti da vri izvesno vreme, a kad meso omekša, izvaditi ga, a corbu procediti kroz cediljku. U to dodati dva žumanceta i čašu kiselog mleka. Dodati sirce po želji.