

Jagnjeca corba



Sastojci

Potrebno je:

- vaPotrebno je:

Potrebno je:

- 750 g jagnjeceg mesa
- zelen
- peršun
- 1 crni luk
- brašno
- ulje
- aleva paprika
- biber u zrnu
- 1 žumance
- 3 kašike kisele pavlake
- sirce ili limun

Priprema

Jagnetinu iseci na komde, kuvati u 1,5 l vode. Kad uzavri dodati zelen i peršun, luk i nekoliko zrna bibera. Posle dva sata laganog vrenja zapržiti corbu (kašika masti ili ulja, 2 varjace brašna i na vrh noža aleva paprike). Kuvati još pola sata. orbu prvo procediti, a zatim zaciniti na sledeci nacin: u ciniju ubaciti žumance, dodati kiselu pavlaku i dobro umutiti, pa sa tim uz neprestano mešanje nalivati corbu. Dodati po ukusu sirceta ili limuna.