Srpska corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2** krompira
- **1 manja**šargarepa
- koren i list peršuna
- **1/2**kelerabe
- **1 kašika** brašna
- **malo** ulja
- **po ukusu** so, biber i zacini
- **nekoliko kašika**zrelog kajmaka

Priprema

U ulju propržiti seckani crni luk, dodati seckano meso i dinstati par minuta. Dodajte svo povrce seckano na kockice. šargarepu na kolutove. Kašiku brašna pomešajte sa vodom i ulijte u šerpu. Dodajte vodu oko 1-1,5 litar. Posolite, pobiberitei dodajte zacine, poklopite i kuvajte na umerenoj temperaturi sat vremena. Kada je corba gotova dodajte nekoliko kašika zrelog kajmaka... corbu poslužite toplu.

Savet