

Jagnjeca corba sa paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagnjecih kostiju
- 200 g jagnjeceg mesa od plecke
- 1 kg svežeg paradajza
- 120 g crnog luka
- 80 g pirinca
- 20 g sveže naseckanog bosiljka
- 2,5 l vode
- malo muškatnog oraščica
- šećer
- biber
- so

Priprema

Jagnjece kosti kuvati u kipućoj vodi oko petnaest minuta, ocediti i oprati hladnom vodom. U posebnu posudu staviti kosti i naliti sa predviđenom vodom i kuvati sat ipo vremena. Kada omekša kosti izvaditi a corbi dodati oljuštene i od semena očišćen paradajz isečen na kocke. Dodati sitno secenog luka, so, oraščic, biber, i šećer. Zatim dodati oprani pirinac pa kuvati još deset minuta, da pirinac nabubri. Kuvano jagnjece meso izvaditi iz corbe iseci na rezance i vratiti u corbu. Dodati seckani bosiljak.