

Bela corba sa džigericom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicacrnog luka**
- **7-8 komadapilece džigerice**
- **3 vece šargarepe**
- **1 korencelera**
- **1 sveža paprika**
- **1 listlorbera**
- **malokima**
- **po ukusu suvog biljnog zacina**
- **1 šakapirinca**
- **2 dlneutralne pavlake**
- **200 ggraška**
- **nekoliko zrnabibera**
- **2-3 lvode**

Priprema

Na malo ulja izdinstati seckani crni luk, džigericu, iseckano na kockice povrce. Naliti 2-3 l vode, ubaciti list lorbera i koje zrno kima i bibera. Zatim dodati so i suvi biljni zacin. Kuvati corbu sat vremena na laganoj vatri. Nakon toga dodati grašak i nastaviti kuvanje. Nakon 15 minuta dodati veliku šaku pirinca i kuvati još 10-tak minuta. Naliti 2 dl neutralne pavlake. Ko voli može se dodati i limunov sok, tj ko želi može zakiseliti corbu. Prijatno!

Savet