Cveklasta corba sa pecenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl**ulja
- **1 glavica** ljubicastog crnog luka
- **1 glavica**obicnog crnog luka
- **1 koren**šargarepe
- **1 manja**cvekla
- **2 manja**krompira
- **100 g**domace pecenice
- **1** jaje
- **1 šoljica** mleka
- **1 kašika**sušenog povrca
- **1 kašicica**soli
- **1 ravna kašika**brašna
- **1 pregršt**sitnijih šampinjona

Priprema

U posudi u kojoj ce se kuvati corba sipati ulje pa kada se zagreje dodati na rebarca isecen luk oljuštiti i oprati šargarepu, krompir i cveklu pa ih iseci na sitne komadice. Kada se luk malo proprži dodajte naseckano povrce.

Propržiti malo pa dodati na listice isecene šampinjone. Zatim dodati sušeno povrce, kašiku brašna, so i na kraju 1,5 l vode. Kuvati još petnaestak minuta poklopljeno.

Zarim dodati na režnjeve isecenu domacu pecenicu, prokuvati još desetak minuta. Umutiti jaje sa šoljicom mleka, skloniti šerpu sa šporeta i lagano umešati jaje sa mlekom, dodati još prstohvat svežeg seckanog peršuna.

Služiti dok je topla uz dodatak po želji.

Savet