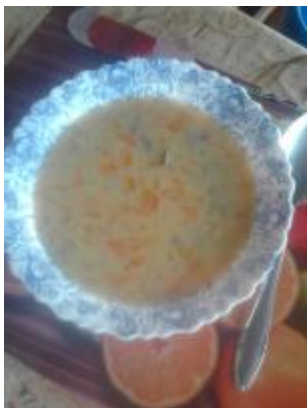


## *Praseca kisela corba*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2** cašepavlake
- **1** žumance
- **1 kašika** brašna
- **300 g** prasece džigerice
- **2** šargarepe
- **2** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1** koren zeleni
- **po ukusu** zacini
- **1/2** limuna

### **Priprema**

Povrce sitno iseckati, pa staviti u šerpicu od dve litre zajedno sa seckanom prasecom džigericom. Naliti vodom, zaciniti po ukusu so, biber, suvi biljni zacini. Kuvati na tihom vatri oko 45 minuta.

Izmešati pavlaku, brašno i jedno žumance. Sipati u corbu, izmešati da se sjedini, sipati sok od pola limuna (može više ili manje zavisi ko kako voli). Kuvati još jedan minut i corba je gotova.

**Savet**