

Bela corbica sa blitvom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca filea
- 3-4mlade šargarepe
- 1 korenperšuna
- 1/4 korenacelera
- 1 vezamladog crnog luka
- 1 vezablitve
- 1 šoljicagraška
- 2 sitno iseckana mlada krompira
- 1 šoljica boranije sitnije seckane
- 2-3paprike crvene
- 1/2 šsoljicemleka

Priprema

Meso sitno iseckajte, pa dinstajte na malo ulja. Dodajte povrce - sve osim blitve i luka - pa na tihoj vatri promešajte da pusti sokove. Zacinite. Nalijte vodom i spustite po želji dve povrtne kocke u to. Posebno propržite sitno naseckan luk, pa dodajte brašno da se proprži i ono, a zatim mleko i mešajte neprekidno. im se zgusne sipajte u corbu u promešajte, pa dodajte na kraju seckanu blitvu i par minuta pustite da corba uvri. Dodajte sitno iseckan sveži peršun i poslužite.

Savet

Po želji u orbu dodajte kašiku pavlake kad sipate u tanjur :)