

Bela cureca corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** cureceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **2 korena** peršuna
- **1 vez** peršunovog lista
- **1 šoljica** graška
- **1 vecik** krompir
- **1,5 l** vode
- **malou** lja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Belo meso iseckati na kockice i kratko ga propržiti u šerpi na zagrejanom ulju. Meso izvaditi pa dodati sitno iseckan crni luk. Luk propržiti pa kad postane staklast, vratiti meso u šerpu i dodati ostalo iseckano povrce pa naliti sa 1.5 l vode. Posoliti, pobiberiti i zaciniti po ukusu. Kada je corba gotova dodati pavlaku i sitno seckan peršunov list. Kuvati još minut pa skinuti sa šporeta i poslužiti.

Savet