

Bela corba sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog mesa**
- **1 vecašargarepa**
- **1praziluk**
- suvi peršun
- mleveni biber
- ulje
- **4-5 kašikebrašna**
- so
- mešavina zacina

Priprema

Na malo ulja prodinstajte mleveno meso i šargarepu šecenu na kockice, nalite vodom i pustite da prokljuca. Dodajte praziluk šecen na kolutice, suvi peršun, biber mleveni crni i malo soli. Kuvati dok povrce ne omekša. Po potrebi doliti još malo vode.

U tigan zagrejete ulje i dodate brašno, napravite belu zapršku i zaprzite corbicu. Dodajte mešavinu zacina po ukusu i ostavite da se prokrcka još nekoliko minuta.

Savet

Pre služenja možete dodati pavlaku ali to je stvar ukusa. PRIJATNO!!!!