

Ragu corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileceg belog mesa
- 2 šargarepe
- 4 **manje** glavice crnog luka
- **par vecih komada** krompira
- 2 **kašike** brašna
- biber
- peršun
- lovorov list
- suvi biljni zacin

Ostalo:

- ulje za dinstanje
- pavlaka
- jaje

Priprema

Iseckati sitno šargarepu i luk i dinstati na malo ulja u šerpi, dodati i par listova lovora. Nakon 10-ak minuta, kad lepo omekani šargarepa, dodati belo meso iseckano na kockice. Dinstati 10-ak minuta uz dodavanje vode. Nakon toga dodati krompir iseckan na kockice i naliti vode u šerpu koliko želite da bude kolicinski corbe. Dodati zacine, smanjiti ringlu malo da se lepo kuva i povremeno mešati. Kada svi sastojci lepo omekane, nakon oko 45 minuta, dodati u šolji razmuceno brašno sa vodom, da bude bez grudvica, i sipati u corbu, da se zgusne. Nakon 10-ak minuta razmutiti jedno jaje sa pavlakom i sipati u corbu, mešati. Ostaviti još malo na vatri da se

pomeša ukus i poslužiti.

Savet

U orbu može da se doda i malo graška. Prijatno. :-)