

## *Kokošija corba*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Jedna kokoska (srednje velicine)
- 1 veza zeleni
- 3 žumanceta
- 1 dl pavlake
- sok od jednog limuna
- biber
- so

### **Priprema**

Očišćenu i opranu kokošku stavite u lonac i nalijte hladnom vodom. Dodajte so, biber u zrnu i očišćenu i opranu zelen. Neka corba sasvim lagano vri tri sata.

Kada meso bude sasvim mekano, izvadite kokošku, odvojite meso od kostiju i iseckajte ga. Zelen, takođe, izvadite iz corbe i iseckajte, pa vratite sve u corbu i ostavite je na šporetu još malo, a za to vreme razmutiti tri žumanceta, decilitar pavlake i sok od limuna. Uspite ovo u corbu lagano mešajući.

Ova corba je veoma ukusna i hranljiva.