

orba od svinjskog mesa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** svinjskog mesa sa kostima
- **2** šargarepe
- **1/2** korenaperšuna
- **1/3** korenapašternaka
- **50-70 g** celera
- **1 srednja glavic** crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **3** srednja krompira
- **1** sveža ili zamrznuta cela paprika
- **1** list lovora
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **prstohvat** seckanog peršunovog lista
- **po želji** limuna

Priprema

Svinjsko meso sa kostima (od kicme, rebara i sl, gde nema mnogo masnoce) proprati pod mlazom hladne vode, staviti u lonac sa oko 1,5 l hladne vode, poklopiti i kuvati. Kada provri, kašikom, po vrhu, skinuti tamnu penu, a kasnije i eventualni višak masnoce. Dodati so, biber i list lovora.

Dok se meso kuva, ocistiti povrce i iseci na sitne kockice, sem paprike.

Kada meso pocne da se odvaja od kostiju, izvaditi ga u ciniju rešetkastom kašikom i ostaviti da se malo prohladi.

U vrijuću vodu, iz koje je izvaeno meso, dodati seckano povrce, a 10 minuta kasnije i celu papriku.

Za to vreme skinuti prohlaeno meso sa kostiju i iseckati ga na sitnije komade, pa dodati povrcu da se dokuva. Dužina kuvanja mesa zavisi od njegove starosti, kao i šargarepe (ako je starija, staviti je pre krompira).

Pred kraj kuvanja dodati suvi biljni zacin, a kad provri, zahvatiti malo tecnosti i staviti u ciniju da se prohladi.

U posebnoj ciniji viljuškom umutiti jaje, dodati brašno i izjednaciti, pa prohlaenu tecnost postepeno dolivati u jaje i brašno, mešajuci viljuškom, da ne nastanu grudvice.

Skinuti lonac sa plotne i u vrelu corbu sipati tanak mlaz razreene mase, uz istovremeno i neprestano mucenje corbe viljuškom, ali samo po površini corbe, nikako u dubinu, da se zaprška od jaja ne bi zgrudvala, nego da bude sitnije granulacije.

Pri serviranju, corbu posuti sitno seckanim peršunom i zakiseliti limunom ili sircetom, a može se dodati i kašicica kisele pavlake ili domaceg kajmaka.

Savet