

Juneca krem corba sa povrćem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** junecih grudi sa kostima
- **1 veka veza** zeleni
- **1 glavica** crnog luka
- **1 manji** celer
- **1 kašika** zrna bibera
- **par listova** lovora

I još:

- **1** kisela pavlaka
- **2 pune kašike** mekog brašna
- **1** jaje

Priprema

Oljuštiti i oprati povrće. Peršunov list ostaviti sa strane. Luk preseći na pola, ugrijati ringlu i staviti okrenut na dole da se zapeče i malo pocrni (možete ga staviti na foliju da ne prljate šporet), tako spremljen luk daje supi boju i bolji ukus.

U šerpu od 5 litara staviti meso i povrće (ako su komadi veliki iseci na malo manje delove, ne sitno), preliti do 2/3 hladnom vodom, uljukciti šporet na najace dok ne provri. ?im provri smanjiti temperaturu, da tek pusti po neki kljuc i lagano se kuva (ako jako vri bice mutna). Dodati kašiku soli, zrna bibera i lovora.

Na površini će početi da se pravi pena od masnoće i mesa, polako je skidajte kašikom ili malom cediljkom, dok se supa ne izbistri. Poklopite je i zaboravite. Posle tri sata supa je gotova, pažljivo je procedite kroz gustu cediljku.

Ja sam pola supe sipala u tegle i zamrzla da imam pri ruci kad mi se jede, a u drugu polovinu nasekala sitno povrće i meso, a luk izgnjecila. Stavite da deo supe sa mesom i povrćem provri, umutite u šoljici jaje sa pavlakom, malo vode i brašnom. Kad je supa provrela, smanjite temperaturu i uz stalno mešanje sipajte smesu iz šoljice, ostavite još par minuta da vri uz mešanje dok se ne zgusne. Ako volite gušću corbu dodajte više brašna. Poslužite sa naseckanim peršunom ili celerom.

A ako će vam kao meni biti kompletan obrok, prepecite domaći hleb namazan sa malo maslinovog ulja i pospite sušenim zacinom po želji :)

Savet

Možete koristiti i druge vrste mesa i kostiju, samo gledajte da imaju barem malo masnoće. Prijatno!