

## *Carska corbica*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1batak
- 1karabatak
- 1 kesica (450 g)smrznutog povrca carska mešavina
- 1šargarepa
- 1crni luk
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1,5 kašicicasoli
- malo ulja
- 2 kašicicebrašna
- 1žumance
- 1 kašikapavlake
- malokari zacina
- 1 kašicicaperšuna

### **Priprema**

Batak i karabatak kuvati pola sata.

U drugoj šerpi propržiti kratko iseckan crni luk i izrendanu šargarepu. Dodati carsku mešavinu, polukuvano meso i vodu u kojoj se kuvalo. Naliti još malo vode, koliko da prekrije povrce. Posoliti i zaciniti po ukusu. Kuvati na tihoj vatri 40 minuta.

Meso izvaditi, ocistiti od kostiju i iseckati u corbicu. U manjoj šolji sipati do pola hladnu vodu i dve kašicice brašna, dobro promešati dok se ne sjedini. Naliti u corbu, ostaviti desetak minuta da se kuva. Na kraju umutiti

žumance sa pavlakom i sipati u šerpu, skloniti sa vatre i služiti.

## **Savet**

Prijatno :)