

Krem corba (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 male** cašekisele pavlake
- **1**žumance
- **1 kašik**abrašna
- **300 g**prasece džigerice
- **2 korena**šargarepe
- **2**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **1 koren**zeleni peršuna
- **po ukusu**zacini
- **1/2**limuna
- **1 kašicica**zacinske aleve paprike
- **3-4 struka**peršunovog lista
- **1 kašika**masti

Priprema

Iseckati sitno crni luk pa staviti u šerpu na kašiku masti da se proprži. Kada luk postane staklast dodati džigericu iseckanu na sitne kocke. Dinstati oko 30 minuta uz postepeno dodavanje vode. Za to vreme ocistiti i drugo povrce i iseckati. Šargarepu, krompir, i zelen. Dodati seckano povrce pored džigerice, zaciniti po ukusu pa naliti

još vode. Ostaviti tako da se kuva na srednje tihoj vatri oko 40 minuta. Posebno izmutiti viljuškom jedno žumance, kašiku brašna, alevu papriku i pavlaku. Sve to sipati u corbu, promešati. Sipati sok od pola limuna u corbu. Dodati sitno iseckan peršunov list. Kuvati corbu još pet minuta, a onda je skloniti sa vatre.

Savet