

## *Juneca corba sa povrćem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 glavice crnog luka
- 4 šargarepe
- 2 paškanata
- 1 srednja tikvica
- 1 krompir
- 100 g graška
- 200 g junetine
- 3 kasike pirinca
- pileca kocka za supu
- 0,5 dl ulja
- lolber
- peršun
- selen
- zacin
- so
- biber
- 2 kasike pavlake

### **Priprema**

Na ulju sa malo vode prvo prodinstati očišćenu i na kockice iseckanu tikvicu, krompir, paškanat, crni luk i 2 šargarepe.

Nakon 15-ak minuta skloniti sa vatre, pa izmiksirati u blenderu, a zatim vratiti u šerpu. Tada dodati meso iseckano na kockice, 2 šargarepe, grašak i pirinac, naliti sa 2l vode, dodati kocku za supu, zacine po ukusu i seckano lišće, pa kuvati 1h.

Na kraju umutiti 2 kašike pavlake sa 2 kutlace corbe, pa time zapržiti corbu. Ko voli, pred služenje, corbu možete zakiseliti sa limunom.