

Teleca bela corbica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** teleceg mesa od vrata ili buta
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šargarepa**
- **50 g** celera
- **1 korenperšuna**
- **100 mlulja**
- **2 kašikebrašna**
- **100 g** kisele pavlake
- **1 žumance**
- **1 kašicicabiljnog zacina**
- **po ukusubiber**
- **po ukususo**
- **2-3 listalorbera**
- **malosvežeg peršuna**

Priprema

Meso usitniti na sitne komadice, dinstati na vrelom ulju. Dodati iseckano povrce, crni luk, šargarepu, celer, koren peršuna. Dinstati sve zajedno desetak minuta uz neprestalno mešanje varjacom.

Zatim posoliti pobiberiti po ukusu, zaciniti kašicicom biljnog zacina, dodati 2 kašike brašna i upržiti na tihoj vatri. Naliti 2 l vode i sve zajedno kuvati oko 30 minuta.

U manju posudu umutiti žumanac sa 100g kisele pavlake i dodati provreloj corbi. Promešati varjacom da se

izjednaci i sjedini mešavina sa corbom. orbicu vratiti na vatri i kuvati još 10-tak minuta, posuti seckanim svežim peršunom i lorbera, poklopiti i skloniti sa vatre.

Savet

orbica telea, kao i druge orbice su najzdravije jelo na našoj trpezi. Tanjur tople orbice služiti sa kiselom pavlakom. Tanjur telee tople orbice krepi i lei kada smo bolesni i kad smo zdravi. Prijatno!