

Lagana govea corbica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** goveeg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **2 kašike** kisele pavlake
- **3 kašike** griza
- **4** lovorova lista
- ulje
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

U šerpu staviti sitno iseckan crni luk i šargarepu, dodati malo ulja i vode koliko da prekrije povrce. Dinstati desetak minuta.

Meso ieckati na sitne kockice i dodati luku i šargarepi. Tada posoliti, dodati suvi biljni zacin, biber i lovorov list. Promešati sve zajedno i nastaviti sa dinstanjem još 10-15 minuta.

Kada se sve lepo sjedini, naliti vodu do vrha šerpe (moja je od 2,5l). Kuvati na laganoj temperaturi oko sat vremena, povremeno promešati i proveravati koliko je meso kuvano.

Kada je meso sasvim mekano, dosoliti corbicu po želji, dodati griz, za moju šerpu (2,5 l) su dovoljne 3 kašike.

Ne treba staviti previše jer ce corbica kasnije biti pregusta. Dodati zatim pavlaku, najpre jednu kašiku, uz stalno mešanje, a zatim još jednu. orbicu ostaviti da lagano kljuca još par minuta, a zatim skloniti sa toplote i poklopiti.

Savet

orbicu poslužiti uz crni ili tostirani hleb...