

?ureca bela corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** cureceg belog mesa
- 2 šargarepe
- **manji komad** celera
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **3 kašike** brašna
- **200 g** kisele pavlake
- **3 l** vode
- **po ukusu** soli

Priprema

U dublju šerpu staviti curetinu i naliti je sa tri litra vode. Kuvati dok ne omekša. Zatim meso izvuci, ostaviti da se ohladi i iseci na kockice. Tecnost u kojoj se curetina kuvala sacuvati. Šargarepu i celer ocistiti, pa usitniti u secku. Beli luk iseci na kockice.

Ocišćeno povrće dodati u tecnost od curetine i nastaviti sa kivanjem. U tiganju na malo ulja propržiti sitno seckanu glavicu crnog luka da porumeni. Zatim dodati brašno i kratko propržiti. Sipati malo vode, kako bi se dobio gušći sos. Zatim ga dodati u supu sa povrćem.

Dodati i seckanu curetinu, zaciniti po ukusu i kuvati još 20-25 minuta. Skloniti sa ringle, pa umešati kiselu pavlaku. Sve kratko umutiti štapnim mikserom. Prohladiti, pa služiti.

Savet