

## **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** glavicacrnog luka
- **2** cenabe log luka
- **3** kašike brašna
- **200 g** kisele pavlake
- **3** lvide
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

U dublju šerpu staviti curetinu i naliti je sa tri litra vode. Kuvati dok ne omeša. 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.

Ocišeno povrce dodati u tecnost od curetine i nastaviti sa kuvanjem. 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 povrcem.

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**