

## **Kafanska corba**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**pileca krilca
- **1** mala glavicacrnog luka
- **2**šargarepe
- **malokorena celera**
- **1**koren peršuna
- **1/2**sveže crvene paprike
- **1** kašikaseckane miroije
- **1** kockaza kokosiju supu
- **1**žumance
- **2** kašikemleka
- **po potrebitna tarana**
- **po potrebi so**
- **po potrebibiber**
- **po potrebiseckano peršunovo lišće**
- **po potrebitok od limuna**

### **Priprema**

Sitno iseckati crni luk, staviti u šerpu i izdinstati na malo vode. Krilca preseći na pola i dodati u luk. Sve zajedno kratko prodinstati s lukom. Sipati vode, staviti kocku za kokošiju supu pa redom dodati: šargarepu iseckanu na kolutice, peršunov i celerov koren na sitne kockice. Papriku isto iseckati na što sitnije kockice i na kraju dodati sitno iseckanu miroiju. Poklopiti i kuvati dok meso i povrce ne omeša.

Dodati po potrebi sitnu taranu i kuvati još koji minut. Na malo ulja napraviti lagani zapršku od brašna i crvene

paprike dodati u corbu i ostaviti malo da provri. Skloniti sa šporeta, ostaviti otklopljeno desetak minuta pa dodati umuceno žumance s mlekom i brzo promešati. Po potrebi i ukusu dodati so, biber i malo peršunovog lišca.

### **Savet**