

Brokoli corba



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brokolija
- 1 glavica crnog luka
- 150 g belog mesa
- 100 g slanine
- 2 šargarepe
- 100 g graška
- 1 govedja kocka za supu
- 2 l vode
- 2 kašike brašna
- 1 jaje
- 1 dl jogurta
- 2 lolbera
- malo mirodjije
- ulje
- so
- biber
- zacín

Priprema

Cvetove brokolija i glavicu luka staviti da se bare sa 1 čašom vode. U tiganju sa malo ulja i vode staviti da se dinsta sitno iseckana slanina, belo meso i šargarepa.

Kuvani luk i brokoli izmiksirati u blenderu, vratiti u šerpu, dodati 2 kašike brašna i kratko zapržiti. Zatim dodati grašak, izdinstano meso i slaninu, kocku za supu, lolber, mirodjiju, zacíniti po ukusu, pa naliti 2 l vode i staviti da se kuva 30 minuta.

U ciničicu izmutiti jaje sa jogurtom, dodati 2 sipace corbe, pa ovim na kraju zapržiti corbu. Ostaviti da polako vri još 5 minuta.

Ko voli, corbu može i malo da zakiseli.