

Bela corba (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** fileceg filea
- **1 koren** peršuna
- **2 vece** šargarepe
- **1 glavicacrnog** luks
- **maloperšunovog** lista
- **1 velika kašikabrašna**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusubiber**
- **po potrebivoda**
- **maloulja**
- **po potrebiklisela** pavlaka

Priprema

Meso iseci na kockice. U šerpu sipati ulje pa propržiti meso. Meso izvaditi iz šerpe. Luk šargarepu i koren peršuna iseci na sitne kocke pa dodati u šerpu u kojoj se pržilo meso na laganoj temperaturi prodinstati, nakon 10 minuta dodati meso, naliti vodom i kuvati 45 minuta. U ciniji razmutiti brašno sa vodom pa dodati mesu i povrcu, zaciniti solju biberom, suvim bilnjim zacinom, krckati na laganoj temperaturi desetak minuta uz cešce mešanje. Na kraju dodati sitno secksn list peršuna. Po želji u tanjur staviti malo kisele pavlake.

Savet

Brza i preukusna orbica.