

Gurmanska corba



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **maloulja**
- **1 manja** šargarepa
- **1 kriškica** očišćeno celera
- **200 g** svinjskog filea
- **1** juta sušenja papricica
- **2 srednja** krompira
- **po želji** pavlaka za kuvanje
- so
- biber
- beli luk u prahu
- peršunov list
- lovor

Zaprška:

- **1/2** šolje hladne vode
- **1/2 kašike** aleve slatke paprike
- **1/2 kašike** brašna

Priprema

Očistiti crni luk i propržiti na malo ulja, tek toliko da pokrije dno posude. Zatim dodati iseckanu šargarepu i celer na kockice, kada se to prodinsta dodati krompir secen na veće kockice. Kada se sve prodinsta dodati

svinjsko meso seceno na veće komade, dinstati kratko, nakon toga naliti sve sa 1,5l tople vode, kuvati dok se meso ne skuva do pola, ako je potrebno dodati još vode. Kada je meso do pola kuvano pripremiti hladnu zapršku na sledeći način: u hladnoj vodi razmutiti brašno i alevu papriku. U ključalu corbu sipati zapršku. Kada ste zapežili dodati iskockanu ljutu suhu papricicu, lovor i beli luk u prahu i nastaviti sa kuvanjem. Pred kraj kuvanja dodati so, biber i sveži peršun. Kada je kuvano servirati sa dodatkom pavlake za kuvanje po želji.

Savet

Ukoliko ne volite ljuto možete izostaviti ljutu papriicu. Uživajte!