

## *Teleca corbica sa povrćem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je :**

- **400 g** teleceg ribica
- **300 g** teleceg mesa od buta
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 veka češnj** i belog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 koren** paškanata
- **1 koren** peršuna
- **1/2 manjeg koren** acelera
- **100 g** kukuruza šećerca
- **150** graška
- **2 kašike** brašna
- **1** žumance
- **100 g** kisele pavlake
- **1 veki** krompir
- **60** mlulja

#### **Zacini:**

- **1 kašic** i belog bibera
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** iseckane mirošije
- **1/2 veki** iseckanog peršuna
- **2 listi** calorbera

## Priprema

Telece meso iseci na kocke. Crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu ocistiti i iseci na polukrugove. Koren peršuna, paškanata i celera ocistiti i iseci na kockice. Krompir ocistiti i iseci na kocke.

Ulje sipati u dublju posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati obe vrste iseckanog luka. Poklopiti i na srednjoj temperaturi dinstati luk, da malo omekša. Zatim ubaciti iseckano meso i dinstati dok meso ne pusti vodu. Sipati vrele vode toliko da meso bude pod vodom i krckati dok meso ne bude polumekano.

Dodati iseckano povrce, kukuruz šecerac, krompir i grašak. Promešati, posuti sa biberom i biozacinom, ubaciti lorber i naliti sa 1 l vrele vode. Poklopiti i krckati oko 40 minuta.

U malo vode razmutiti brašno i dodati u corbu. Pustiti da provri, povremeno promešati. U odgovarajucu posudu žicom za mucenje umutiti žumance, dodati kiselu pavlaku i dobro sjediniti. Kutlacom zahvatiti corbu i polako je sipati u smesu sa žumancetom, neprestano muteci. Sipati još jednu kutlacu corbe, pa dobro sjedinjenu pavlaku sa žumancetom izruciti u, tankom mlazu neprestano mešajuci varjacom, u corbu koja polako vri. Promešati i u polupokrivenoj posudi kuvati pet minuta.

Dodati iseckanu mirošiju i peršun. Probati corbu da li treba dodati još šta od zacina i skloniti je sa vatre. Őorbicu poslužiti uz dodatak sirceta ili limuna, kao i uz salatu, po želji.

## Savet