

Bela corba (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za corbu:

- **300** g juneceg (teleceg) mesa
- **200** g belog pileceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaštrnaka
- **1** manji ili **1/2** veceg celera
- **3-4** granciceperšunovog i celerovog lista
- **4-5** zrnabibera
- **1** listlorbera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **3-4** kasikeulja

Za legir:

- **1** kašakisele pavlake ili kiselog mleka
- **1** žumance
- **po želji** kriške limuna

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk pa dodati sitno iseckana oba mesa. Propržiti samo da

promeni boju, a onda naliti vodu do polovine šerpe. Dodati sitno iseckanu šargarepu, peršun i paštrnak isecen na krupne komade. Dodati celer, biber u zrnju i lorber. Dodati so i suvi zacin pa kad provri kuvati na tihoj vatri najmanje sat ipo.

Pred kraj kuvanja dodati mleveni biber, a kad je meso i povrce kuvano iskljuciti ringlu. Izvaditi krupno povrce i lorber. Proveriti ukus pa po želji, ako treba, dodati soli, bibera i suvog zacina.

Prilikom služenja corbe dodati i legir. Legir za corbu se pravi tako što se žumance umuti sa kiselom pavlakom ili kiselim mlekom. Možete poslužiti i kriške limuna ako nelo zeli kiseliju corbu.

Savet

Bela orba je jedna od najpoznatijih i najomiljenijih orbi. Dok sam bila mlada domaica kad mi kažu da mi je "orba prava kafanska" nisam razumela takav kompliment. Kasnije sam nauila da je to prava pohvala jer bela kafanska orba je nešto najbolje što se može pojesti u kafani - restoranu. Sem dobrih namirnica tajna je što se u kafanama ona dugo krka na kraj šporeta. Bitno je da se odmah ne dodaje legir u svu orbu tako da može da stoji par dana, u suprotnom brzo bi uskisla.