

Teleca corba (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** teleceg mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2-3 kašike** ulja
- **1 veka** šargarepa
- **1 koren** peršuna
- **komad** celera
- **1 granc** lista celera
- **1 kašica** soli
- **prstohvat** bibera
- **oko 1.5 l** vode

Finale:

- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 sok** od limuna
- **1 žumance**
- **1 kašika** seckanog peršuna ili mirodjije

Priprema

Što se tiče količine mesa, bez 300 grama ne bi trebalo ni kuvati corbu :) Sve ostale sastojke dozirati proporcionalno, tako da jednog ne bude previše, a drugog premalo. Umesto teletine možemo upotrebiti junce

meso, jer se radi o mladjem govecetu, a corbica ce biti jednako kvalitetna i ukusna. Isprati meso pod mlazom hladne vode, pa ga ocistiti od žilica i opnica, a zatim ga iseckati na male komade. Dinstati na ulju, na tihoj vatri, sitno isecenu glavicu crnog luka, pa kada bude omekšala dodati iseceno meso, so i biber, a zatim nastaviti s dinstanjem još 5 minuta. Dodati 300 ml tople vode, poklopiti i dinstati sat vremena - kao gulaš, na vrlo tihoj vatri. Povremeno promešati i ukoliko je potrebno dolivati po malo tople vode.

Pripremiti povrce. Šargarepu oguliti, isprati, a zatim polovinu iseci na kolutice ili kockice, a polovinu sitno izrendisati. Oguliti koren peršuna. Komad celera oguliti pa deo iseckati na kockice, a deo sitno izrendisati. Dodati povrce dinstanom mesu, a ukoliko je potrebno naliti još malo tople vode i ostaviti da krcka narednih pola sata. Zatim sipati 1 litar tople vode, ili koliko budete procenili da je potrebno vašoj corbi naspram kolicine mesa i povrca u šerpi. Imati u vidu da corba ne sme biti retka poput supe. Iseckati malo celerovog lista, ili u corbu dodati grancicu koju cemo kasnije izvaditi.

Kuvati još 15 minuta, pa iskljuciti ringlu. Izvaditi koren peršuna i grancicu celera. Proveriti da li je corba dovoljno slana, pa dosoliti ukoliko je potrebno. Dodati iseckan peršunov list ili mirodjiju. U cinijici razmutiti 3 kašike kisele pavlake, jedno žumance i sok od limuna, pa u tankom mlazu sipati u vrelu corbu, stalno mešajući. Ukoliko smesa nije dovoljno retka, dodati kašiku-dve vode u mileram. Dobro izmešati corbu, malo prohladiti, pa servirati. Zbog pavlake se corba ne podgreva.

Savet

Jednom sam meu receptima primetila naslov "telea orba kao kafanska" i da budem iskrena, ne seam se ni da li sam nekad jela orbu u kafani, ni kakvog je ukusa ako jesam :) Recept koji sledi nije iz kafane nego iz mog kuvara, a orbica s teletinom i povrem je preukusna :)