

Grašak corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog karea
- **500 g** graška
- **2** korenašargarepe
- **1** korenperšuna
- **2** srednjakrompira
- **1** jaje
- **2** dlulja
- **2** kašikebrašna
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** mirrije
- **po ukusu** peršunov list
- **1** kašicacacinske paprike
- **2** glavicecrnog luka

Priprema

Crni luk usitnimo i propržimo na malo ulja. Kare naseckamo na kockice i dodamo luku posolimo i kratko propržimo da meso uhvati koricu.

Nalijemo vodom i dodamo grašak, na kockice seckanu šargarepu, peršun i krompir. Zacinimo i dodamo usitnjeni list peršuna i miroiju.

Kuvano oko 40 minuta dok omekša meso. Spremimo zapršku: u 1 dl ulja upržimo brašno, dodamo zacinsku papriku i zapržimo corbu na kraju sipamo izbuckano jaje i kuvamo još 1-2 minuta.

Savet

Moji vole ovu orbu puno je povra.