

Bela corbica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa bez koske
- **150 g**šargarepe
- **1/2 srednjeg korena**peršuna
- **1/2 srednjeg korena**paškanata
- **100 g**korena celera
- **3**srednja krompira
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice**mlevenog bibera
- **1 list**lovora
- **1,7 l**vode

Ostalo:

- **1**jaje
- **180 g**kisele pavlake
- **2 kašike**kajmaka
- **2 kašike**projanog brašna

Priprema

U dublju posudu staviti belo meso, očišćenu šargarepu, koren peršuna, paškanata i celera i oljušteni, ceo, krompir. Naliti sa vodom, dodati suvi biljni zacin, mleveni biber i lovor. Staviti da se kuva. Kada se meso skuvalo izvaditi sve sastojke i procediti tecnost. Od proceene tecnosti odvojiti 200 ml na stranu da se ohladi. Meso ostaviti da se prohladi, pa ga iseci na kockice, kao i šargarepu, krompir, celer, koren peršuna i paškanata.

Lovorov listić odstraniti.

Jaje i kiselu pavlaku umutiti žicom za mucenje. Dodati kajmak, projano brašno i odvojenu tečnost. Sve dobro sjediniti i ostaviti pet minuta.

Proceenu tečnost vratiti ponovo u šerpu, dodati iseckano meso i povrce i staviti da provri. U tankom mlazu sipati smesu sa projanim brašnom i mešati viljuškom samo pri vrhu (da se ne stvore grumuljice). Kada se sve sipalo tada promešati kroz celu corbicu. Ostaviti da blago vri pet minuta. Probat i da li treba dodati još šta od začina i skloniti corbicu sa vatre.

Ko voli (ja obožavam), u corbicu kada se sipa u tanjir, može dodati nekoliko kapi limunovog soka.

Savet