

## *Bela govea corbica*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 glavica crnog luka
- 1 velika šargarepa
- 100 g govedine za supu
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- na vrh kašike umbira
- peršunov list (seckan)

#### **Smesa za corbu:**

- 1 jaje
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- so
- biber
- 1 kašika brašna
- 1 kafena šoljica mleka
- 4-5 kašika sirceta

### **Priprema**

U šerpu staviti očišćen luk, šargarepu i meso. Preliti sa vodom (Meni je šerpa od 2 litre). Kuvati dok sve ne omekša.

Zatim izvaditi u drugu posudu luk, šargarepu i meso. Supu procediti.

Iseckati šargarepu i meso na komadice i vratiti u proceenu supu. Dodati još malo tecnosti i peršunov list i kuvati još 10-tak minuta.

Pripremiti smesu za corbu. Umutiti jaje, dodati vegetu, so, biber, brašno i mleko. Naravno, polako mešajuci. Pazite da se ne stvore grudvice.

Supu sklonite sa vatre i u nju dodati mešajuci ovu smesu. Zatim u tu supu (corbu), dodati sirce. Kuvati još 10-15 minuta i gotovo.

Služiti dok je toplo. Prijatno!