

Bela teleca corba



Sastojci

Potrebno je:

- oko 250-300 g teleceg (ili pileceg mesa)
- 1 glavica crnog luka
- 1 veka šargarepa
- 1 veci ili 2 manja krompira
- suvi biljni zacin
- so
- 1 jaje
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašika brašna
- malo ulja

Priprema

Luk sitno iseckati i upržiti na malo ulja. Za to vreme meso iseci na što sitnije kockice, takoe i šargarepu, dodati u luk, naliti vodom i kuvati. Ako kuvate s teletinom, šargarepu možete dodati malo kasnije, jer ce se skuvati pre mesa.

Kada je meso vec pri kraju kuvanja, dodajte krompir, iseckan na kockice, so, zacin i nastaviti kuvanje.

Napraviti zapršku i upržiti corbu. Gotovu corbu skloniti sa vatre.

Umutiti jaje s pavlakom, dodati malo corbe, pa sve to sipati u corbu uz stalno mešanje.