

## **Teleca corba (2)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gteletine od buta
- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** peršun
- **1** paškanat
- **2** krompira
- **1 manji** koren celera
- **100** ggraška
- **2** kašikemasti
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber
- **1** govea kocka za supu
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicasuvog zacina
- **2** kašikebrašna
- **2** dlkisele pavlake
- **1** žumance
- **1** limun
- malo ulja

### **Priprema**

U šerpu staviti mast, sitno iseckano meso i sitno iseckan crni luk, pa dinstati 15 minuta uz povremeno dolivanje vode. Za to vreme ostatak povrca ocistiti i iseckati na sitne kockice, pa i njega ubaciti u šerpu. Dodati, so, biber,

zacin, sitno seckano peršunovo i celerovo lišce, 2 dl vode, pa na laganoj vatri dinstati još 1h. Kada se sve lepo udinstalo, naliti 2l vode, staviti lolber i kocku za supu, pa ostaviti corbu da provri. U tiganju na malo ulja sa 2 kašike brašna napraviti belu zapršku, pa njome zapržiti corbu. Kuvati je još 10 minuta. Posebno umutiti kiselu pavlaku i žumance sa malo corbe i dodati pred kraj, samo da provri. Služiti uz kockice limuna.

### **Savet**