Juneca kisela corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**junetine (rozbratna, podplecka, juneci rep...)
- **1 veza**zeleni (šargarepa, peršun, paškanat, celer)
- **1 manji**koren celera
- list peršuna
- **1 šolja**mleka
- **1 kašika**sirceta
- **2 kašike**brašna
- ulje
- vegeta

Priprema

Skuvati meso i zelen, izvaditi, pa meso sitno iseckati, a zelen ispasirati viljuškom. Vratiti u bujon, zaciniti vegetom, a kada corbica provri staviti blagu zapršku napravljenu od malo ulja i 2 kašike brašna i kuvati još 15 minuta. Zatim dodati 1-2 šolje mleka, kuvati jos 10 minuta i na kraju dodati kašiku sirceta, tek toliko da je corbica blago kiselkastog ukusa. Zaciniti je sa malo seckanog peršuna i služiti.

Savet