

Jagnjeca corba (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Namirnice:

- **300** g jagnjeceg mesa
- **1** manja šargarepa
- **3** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **malo** ulja
- **1** kašika brašna
- **1** jaje
- **po ukusu** so, biber i začine
- **1** dljogurta
- **malo** seckanog peršuna

Priprema

Luk narendajte na rende i propržite na ulju, dodajte sitno seceno meso. Poklopite, smanjite vatru i ostavite da se luk i meso dinstaju u sopstvenom soku.

Dodajte rendanu šargarepu i krompir koji ste (tako?e narendali), promešajte. Dodajte kašiku brašna. Dolijte vodu i na tihov vatri kuvajte oko sat vremena da meso omekša. U jogurt razmutite jedno jaje i pred kraj dodajte corbi. Posolite pobiberite i stavite začine. Pospite seckanim peršunom. Služite corbu dok je još topla.

Savet