

Teleca corba



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g teleceg ribica
- 1 glavica crnog luka
- 2 krompira
- 1 koren peršuna
- 1 mali celer
- 2 šargarepe
- 2 kašike brašna
- 1 kocka junece supe
- 1 caša kisele pavlake
- 1 žumance
- aleva paprika
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Crni luk sitno iseckati. Povrce ocistiti i iseckati na kockice. Meso takoe iseci na kockice.

Zagrejati malo ulja i izdinstati iseckan crni luk da postane staklast. Dodati iseckano meso i dinstati da promeni boju. Zatim dodati povrce, kratko propržiti i sipati malo vode. Dodati kocku supe, biber i alevu papriku, promešati i dinstati na umerenoj temperaturi. Kada meso bude napola gotovo, sipati vodu i kuvati na tihoj vatri dok povrce i meso ne omekša.

Na kašici ulja ispržiti brašno vodeći racuna da ne porumeni. Sipati malo supe i umešati u corbu. Kuvati nekoliko minuta da se corba blago zgusne.

Umutiti pavlaku i žumance i u mlazu sipati u corbu, neprestano mešajući. Posuti seckanim peršunom, poklopiti i odmah skloniti sa šporeta. Ostaviti da odstoji desetak minuta pre služenja.