

Jagnjeca corba na srpski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g jagnjeceg mesa od vrata, plecke
- 2 dl ulja
- 150 g crnog luka
- 100 g šargarepe
- 100 g korena peršuna
- 100 g celera
- 2 lovorova lista
- 3 g bibera u zrnu
- 15 g aleve paprike
- 150 g svežih babura paprika
- 100 g brašna
- 150 g svežeg paradajza
- 1 veza mirojje
- 1 veza prešunovog lista
- 2 žumanceta
- sok od 1 limuna
- 2 l fond voda
- 2 dl slatke pavlake

Priprema

U posudu sa zagrejanom masnocom, staviti seckani crni luk i pržiti da dobije zlatnožutu boju. Dodati jagnjece meso meso iseceno na kocke, lovorov list i biber. Sve tako dinstati dok meso postane napola mekano. Dodati korenasto povrce i dalje dinstati dok povrce i meso ne postane mekano. Dodati alevu papriku i još malo dinstati i zatim naliti fond vodu. Kuvati na umerenoj temperaturi i dodati soli, secenu baburu i paradajz, kuvati dok paprika ne omekša. Od masnoce i brašna napraviti braon zapržaku i dodati corbi uz mešanje. Kuvati još deset

minuta i dodati miroiju, limunov sok i soli . Kuvanu corbu cuvati na tolom mestu do serviranja. orbu legirati neposerdno pre serviranja.