

Bela corba sa kukuruzom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog mesa
- **450 g**kukuruza
- **1**luk
- **1**šargarepa
- **1**kisela pavlaka
- **3 kašike**brašna

Zacini:

- so
- biber
- suvi biljni zacin
- miroija

Priprema

Iseckati luk i šargarepu i dinstati na ulju. Kad luk pocne da menja boju naliti cašu vode i u to dodati iseckano belo meso. Dinstati sve zajedno 10-ak minuta, pa dodati kukuruz i promešati.

Naliti vodom, dodati so i suvi biljni zacin, i kuvati 30 do 40 minuta. Pred kraj kuvanja napraviti zapršku sa 3 pune kašike brašna i vodom. Sipati i kuvati još 15 minuta na laganoj vatri uz povremeno mešanje. Na samom kraju kuvanja razmutiti jednu celu cašu od 180 g kisele pavlake sa malo corbe i sipati. Promešati i skloniti sa vatre. Sada dodajte biber i miroiju po ukusu. Vaše jelo je gotovo.

Savet

Kuvajte u veoj šerpi, ukoliko želite manje samo smanjite koliinu belog mesa i kukuruza.