

Teleca bela corbica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** teleceg mesa od vrata ili buta
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **50 g** celera
- **1 koren** peršuna
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** brašna
- **100 g** kisele pavlake
- **1** žumance
- **1 kašica** biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **2-3 lista** lorbera
- **malosvežeg** peršuna

Priprema

Meso usitniti na sitne komadice, dinstati na vrelom ulju. Dodati iseckano povrće, crni luk, šargarepu, celer, koren peršuna. Dinstati sve zajedno desetak minuta uz neprestalno mešanje varjacom.

Zatim posoliti pobiberiti po ukusu, zaciniti kašicom biljnog zacina, dodati 2 kašike brašna i upržiti na tihoj vatri. Naliti 2 l vode i sve zajedno kuvati oko 30 minuta.

U manju posudu umutiti žumanac sa 100g kisele pavlake i dodati provreloj corbi. Promešati varjacom da se

izjednaci i sjedini mešavina sa corbom. orbicu vratiti na vatri i kuvati još 10-tak minuta, posuti seckanim svežim peršunom i lorbera, poklopiti i skloniti sa vatre.

Savet

orbica telea, kao i druge orbice su najzdravije jelo na našoj trpezi. Tanjir tople orbice služiti sa kiselom pavlakom. Tanjir telee tople orbice krepi i lei kada smo bolesni i kad smo zdravi. Prijatno!