

Teleca corbica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci teleci kotlet
- **1**veca šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1** celer
- **3-4 kašike** ulja
- **2 kašike** brašna
- **200 ml** mleka
- **1** juneca kocka za supu
- **po želji** iseckani peršun

Priprema

Meso odvojiti od koske, pa iseci na manje komade. Propržiti ga na ulju. Dodati mu zatim sitno iseckan crni luk, a onda i seckanu šargarepu i celer. Propržiti oko desetak minuta, uz stalno mešanje.

Naliti jednim litrom tople vode i ostaviti da se kuva oko 40-50 minuta.

U mleku razmutiti brašno, tako da nema grudvica, i u tankom mlazu sipati u corbu koja vri. Dodati izmrvljenu kocku za supu, po ukusu zaciniti solju i biberom i kuvati još desetak minuta.

Na kraju, po želji, ubaciti i sitno seckan peršun. orbu služiti uz kiselu pavlaku.

Savet