

Kafanska corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca krilca
- 1 mala glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- malo korena celera
- 1 koren peršuna
- 1/2 sveže crvene paprike
- 1 kašika seckane mirojije
- 1 kocka kokosiju supu
- 1 žumance
- 2 kašike mleka
- po potrebi sitna tarana
- po potrebi so
- po potrebi biber
- po potrebi seckano peršunovo lišće
- po potrebi sok od limuna

Priprema

Sitno iseckati crni luk, staviti u šerpu i izdinstati na malo vode. Krilca preseći na pola i dodati u luk. Sve zajedno kratko prodinstati s lukom. Sipati vode, staviti kocku za kokošiju supu pa redom dodati: šargarepu iseckanu na kolutice, peršunov i celerov koren na sitne kockice. Papriku isto iseckati na što sitnije kockice i na kraju dodati sitno iseckanu mirojiju. Poklopiti i kuvati dok meso i povrće ne omekša.

Dodati po potrebi sitnu taranu i kuvati još koji minut. Na malo ulja napraviti laganu zapršku od brašna i crvene

paprike dodati u corbu i ostaviti malo da provri. Skloniti sa šporeta, ostaviti otklopljeno desetak minuta pa dodati umuceno žumance s mlekom i brzo promešati. Po potrebi i ukusu dodati so, biber i malo peršunovog lišća.

Savet