

Bela corba II

Ovu corbu pravim dosta cesto jer je stvarno super i zahvalna je za razna velika slavlja kao npr. sto su slave

1 Crni luk sitno iseckati i staviti da se dinsta. Belo meso odkostiti i iseci na kockice pa ga ubaciti u luk i nastaviti sa dinstanjem dolivajuci malo po malo vode.

2

3

4 Sargarepu i zelen ocistiti i iseckati na kolutove pa dodati u meso. Takodje i krompir ocisiti, iseckati na male kockice i ubaciti u serpu.

5

6

7 Posoliti, pobiberiti, staviti vegetu i naliti vodu (sipati toliko vode da nebude jako gusto, a opet i da nebude jako retko. Na ovu kolicinu povrca i mesa oko 3l vode)

8

Sastojci:

crnog luka 3 glavice

vece sargarepe 3

bele zeleni 2

veca krompira 3

bela mesa 2 manja

so, biber, vegeta

zumanceta 3

mala kisela pavlaka (oko tri

velike kasike)

10 vati corbu oko 45min. uz povremeno mesanje.

11

12

13 da je corba skuvana skinuti je sa sporeta.U dublju posudu staviti tri zumanceta i kiselu pavlaku i dobro sjediniti pa uz stalno mesanje dodati u corbu.

Napomena:

Ko voli kiselije moze u tanjir sa corbom ukapati malo limuna...Corba se nemora odma završavati (ukoliko je to puno corbe za jedan obrok moze se u drugu serpu sipati corbe koliko ce se pojesti pa u to staviti malo zaumanceta sa pavlakom,a ostatak se moze c