

Corba od Celera

Brza i jednostavna corbica. Laka za pripremu.

1 Priprema;

2

3

4

5

6 Meso iseci na kocke pa ga proprziti da posvetli.

7

8

9 Dodati sitno seckan crni luk i rendanu sargarepu. Posoliti i sinstati 5min.

10

11

Sastojci:

Pileceg Filea 1 kom

Crnog Luka 1 glavica

Rendanog Celera 1 kom

Rendane Sargarepe 2 kom

Griza 2 tbsp

Mleka 1ml

Vode 1 1/2l

So i Biber

Sveze seckan Persunov list

12 Dodati rendani celer.Dinstati jos 5min.

13

14

15 Dodati griz,promesati pa naliti sa 1 1/2l vode.Poklopiti dok ne provri.

16

17

18 Posoliti i pobiberiti.Stisati vatru pa kuvati jos 30min.

19

20

21 Gotovu corbu skinuti sa vatre pa dodati mleko i persunov list.Promesati i poklopiti do serviranja.

22

23

24 Suziti ,po zelji,uz kiselu pavlaku.

25

27 Pijatno!

Napomena:

tbsp = supena kasika