

Janjeća kisela čorba



 Jednostavan

Priprema:

- Svo povrće sitno nasjeckati i dinstati na ulju 15-ak minuta, a zatim dodati nasjeckano meso i zaliti s 1,5L vode.
- Dodajte crvenu mljevenu papriku i 2 lovorova lista te nastavite kuhati na laganoj vatri 1,5 sat.
- Dodajte začine: sol, papar i Vegetu.
- Napravite laganu zapršku od svinjske masti i brašna. Zapršku dodajte u čorbu i nastavite kuhati još 10-ak minuta, a na kraju po želji možete dodati i malo vinskog octa.
- U ovu čorbu po želji možete dodati i noklice, te ih ukuhati u čorbu.
- Poslužiti ju možete sa dodatkom kiselog vrhnja i sitno nasjeckanim svježim peršinom.



