

Srbská čorba

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřové maso bez kosti 200 g
- Rajčata 60 g
- Papriky 2 ks
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Kořenová zelenina 100 g
- Brambory 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Hladká mouka 10 g
- Feferonka 2 ks
- Pepř 1 špetka
- Nové koření 5 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Mletá paprika 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Srbsko

Postup:

Na části oleje usmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso, osmahneme je, poprášíme mletou paprikou, zalijeme vodou a vaříme. Po chvilce varu přidáme koření, sůl, na

nudličky nakrájenou zeleninu a brambory a uvaříme je téměř doměkka. Ze zbytku oleje a mouky připravíme žlutou jíšku, zředíme ji vodou, rozšleháme, dobře povaříme a přidáme současně s rajčatovým protlakem a pokrájenými feferonkami do polévky. Polévku ještě krátce povaříme, nepatrně okyselíme a podáváme.