

TELEĆA ČORBA

Sastojci:

500 g telećeg vrata sa koskom
1 glavica luka
1 veza zeleni (šargarepa i koren peršuna)
1 mali koren celera ili 1/2 srednjeg
pola veze peršuna
oko 30 g putera
2 kašike ulja
100 g kisele pavlake
1 žumance
so
biber

Postupak:

1. Glavicu luka iseckati sitno, posuti kašičicom soli, pa dinstati na mešavini putera i ulja, na tišoj vatri, dok ne omekša, ali da ostane beo.
2. Za to vreme meso odvojiti od koske i iseći ga na kockice, što sitnije. Spustiti meso i koske preko omekšalog luka, sipati jednu čašu vode, dodati dve kašičice soli i pola kašičice bibera, i na najtišoj vatri dinstati sve na kratkom saftu, kao gulaš, skroz poklopljeno, oko sat i po, uz povremeno mešanje. Ako primetite da je sva voda uvrila - dodajte još malo, tako da je stalno ima na dnu.
3. Šargarepu oguliti, deo ostaviti u komadima, deo iseckati na kolutiće. Koren peršuna oguliti i ostaviti ucelo. Celer oguliti i iseći na najsitnije kockice.
4. Kad je meso gotovo, dodati povrće i malo vode, pa zajedno dinstati još pola sata. Nakon tog vremena sve naliti sa 1.5 do 2 litra vode. Kad provri kuvati desetak minuta i izmaći sa ringle. Probati, dodati soli i bibera ako treba. Skloniti sa vatre. Izvaditi koren peršuna (ne mora, ja vadim) i koske (e, to mora :). Sa kostiju skinuti meso, ako ga još ima, pa vratiti u čorbu.
5. Kiselu pavlaku razmutiti sa jednim žumancetom i malo tečnosti od čorbe, pa sipati u čorbu i promešati. Na kraju dodati sitno seckan list peršuna. Po želji, može se dodati i malo soka od limuna, odmah, ili pri serviranju.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/03/teleca-corba.html>