



Продукти:

500 гр телешко шкембе

3 литра вода

50 мл олио

2,5 с.л.брашно
1,5 с.л.червен пипер
200 мл прясно мляко
сол на вкус
счукан чесън
люта суха чушка
2 с.л.оцет + 1 с.л.вода

Начин на приготвяне:

Сварете шкембето, почистете го, нарежете на дребни парчета и прецедете бульона.

В тенджера загрейте мазнината, запържете за кратко шкембето.

Прибавете последователно брашното и червения пипер, запържете ги.

На тънка струя, като бъркате непрекъснато прибавете 1,5 литра бульон.

Оставете на тих огън да поври 10-15 минути.

Прибавете пряското мляко, подправете със сол на вкус, разбъркайте и отстранете от огъня.

Поднесете чорбата със счукан и подправен с оцетен разтвор чесън и люта суха чушка.