

Bela corba od pilecih bubaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za corbu:

- **300 g** pilecih bubaca
- 2 krompira
- 2 šargarepe
- 2 **kašike** pirinca
- 1/2 **koren** celera
- 2 **koren** paškanata
- 4 **kašike** ulja
- 1/2 **kašike** brašna
- 1 žumance
- 1 **kafena kašica** sirceta (vinsko ili jabukovo)
- 2 **kašike** seckanog peršuna
- suvi biljni zacín
- biber
- so

Priprema

U slanoj vodi skuvati pilece bubce, ohladiti ih i iseckati na kockice. Vodu u kojoj su se bupci kuvali procediti pa u nju dodati na kockice iseckan krompir, iseckane bupce, iseckan paškanat i celer. Vratiti da vatru da se kuva, a kada pocne da kljuca dodati pirinac i nastaviti sa kuvanjem oko 20 minuta. Na malo ulja proprziti šargarepu, dodati malo brašna i mešati dok brašno ne pocne da rumeni. Laganu zapršku dodati u corbu koja vri, promešati, dodati zacín i biber i ostavit na tihoj vatri da se kuva još desetak minuta. U šoljici razmutiti viljuškom 1 žumance, dodati kašicicu sirceta promešati i dodati corbici. Mešati nekoliko minuta, na kraju dodati seckani peršun.

Savet