

## **Pileca corbica (3)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg belog mesa
- **1-2** glvice crnog luka
- **2-3** krompira
- 2 šargarepe
- 1 manja tikvica
- po ukusu so, biber i zacine
- maloulja
- nekoliko kriški hleba

### **Priprema**

Na malo ulja propržite crni luk da omekša, zatim dodajte seckano belo meso i dinstajte par minuta. U meso dodajte, krompir, šargarepu i tikvicu koje ste predhodno izrendali. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dolijte vodu i kuvaljte, kada provri smanjite vatru i ostavite da se tiho kuva oko sat vremena. Hleb isecite na trouglove i zapecite u rerni. Gotovu corbicu poslužite sa pecenim hlebom.

### **Savet**