Pileca krem corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca bataka sa karabatakom
- **2**vece šargarepe
- **1**manji paškanat
- **1**manji koren peršuna
- **1/2**manjeg celera
- **1**crni luk
- **2**veca krompira
- **250 ml**mleka
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- so
- biozacin
- biber
- **1**veza peršuna
- ulje
- **1,5 l**vode

Priprema

Svo povrce (šargarepu, paškanat, koren peršuna, celer, crni luk i krompir) iseckati na sitne kockice i staviti, na malo ulja, da se prži. Posoliti, po ukusu. Pržiti, na tihoj vatri, oko 10-ak minuta.

Zatim dodati meso (odvojiti batake od karabataka), naliti sa 1,5 l tople vode, poklopiti i, na tihoj vatri, kuvati, dok meso potpuno ne omekša.

Kada se meso skuvalo, izvaditi ga, skloniti kožuricu, a meso iseci na deblje (a uže) trake. Iz corbice izvaditi rešetkastom kašikom malo povrca, a ostalo povrce, rucnim blenderom, izmiksati.

U tako pripremljenu corbu vratiti iseckano meso, kao i izvaeno povrce. Naliti sa mlekom i pavlakom za kuvanje i staviti, na tihu vatru, samo da prokljuca. Paziti da ne zagori. Staviti, po ukusu, bibera i biozacina i na samom kraju ubaciti iseckani peršun.

Savet

Ko želi reu orbicu samo neka dolije još malo vrele vode.