

Pileca corbica sa povrćem



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog mesa
- **100 g** krompira
- **100 g** brokoli
- **100 g** karfiola
- **100 g** šargarepe
- **1/2 kafene kašice** senfa
- **1** jaje
- **2** g bibera
- **1 kocka** kokošije supe
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka

Priprema

Iseckati belo meso na kockice i narezati glavicu crnog luka. Naliti 1,5 litara vode i staviti da se kuva 30 minuta. Nakon toga dodati sve sastojke gore navedene i kuvati još 20 minuta. Na kraju posoliti po ukusu dodati jedno umuceno jaje i zapržiti. Nakon što ste jelo zapržili ostavite na tihoj vatri još 10 minuta.

Savet

Zaprsku spremiti bez zainske paprike, dakle samo brašno da bi orbica imala belu boju. Na ovu koliinu savetujem da koliina brašna za zaprsku bude 1,5 supena kašika.