

Pileca bela corba



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 vez** zeleni (šargarepa, paškanat, celer, koren peršuna, peršunov list)
- **1 kašak** kisele pavlake
- **20 g** putera
- **1** krompir
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** griza
- suvi biljni zacin
- biber
- so

Priprema

U dubljoj šerpi na zagrejanoj mešavini maslaca i ulja, propržiti sitno naseckani luk i šargarepu. Dinstati nekoliko minuta dok luk i šargarepa ne omekšaju. Zatim dodati jednu kašiku brašna. Dodati meso, koje je prethodno oprano i iseckano na sitne kockice. Doliti malo tople vode, potom dodati očišćenu zelen (paškanat, celer, koren peršuna) i jedan krompir iseckan na kockice. Dinstati uz povremeno dolivanje tople vode dok meso ne omekša. Na kraju izvaditi zelen iz corbe, naliti toplom vodom, pustiti da prokljuca i dobro zaciniti. U manjoj ciniji razmutiti pavlaku i griz sa malo hladne vode i lagano mešajući žicom dodati u corbu. Pustiti da lagano vri još minut, dva. Služiti toplo.

Savet