Pileca corba od boranije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileci file bez koske
- **300 g**boranije
- **1 glavica**crni luk
- **1 cen**beli luk
- **1** šargarepa
- **1 kašicica**crvene paprike
- **2 kašike**brašna
- so
- biber
- **1 veza** mirodjije
- **100 ml**kisele pavlake
- limunov sok

Priprema

Sitno iseckan crni luk propržiti na zagrejanom ulju, dodati sitno iseckan beli luk. Kada se luk još malo proprži, zaliti sa vodom. Kada pocne da vri dodati isecenu boraniju, pileci file isecen na kockice i šargarepu isecenu na kockice. Zaliti vodom tek toliko da namirnice ogreznu u vodi i kuvati do 80%. Brašno i papriku izmutiti u hladnoj vodi i sipati u corbu. Promešati i kuvati još 15 minuta. Posoliti, pobiberiti, dodati sitno iseckanu mirodjiju i skloniti sa ringle. Pavlaku umešati na kraju ili servirati posebno i dodati po želji. Limunov sok takodje po želji.

Savet