

orba sa dimljenom piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu:

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **5 cenovabelog luka**
- **4srednje šargarepe**
- **1paprika babura**
- **4briketa smrznute Frikomove blitve**
- **2srednje tikvice**
- **350 gdimljenog pileceg batka sa karabatkom**
- **4srednja krompira**

Ostalo:

- **2jajeta**
- **1 kašikabrašna**
- **3 dljogurta**

Priprema

Iseckati cni i beli luk, šargarepu narendati, pa u dublju šerpu na malo ulja staviti povrce da se prži. Nastaviti sa seckanjem povrca i dodavati odmah u šerpu uz dolivanje po malo vode da ne bi zagorelo: seckati i dodavati papriku, blitvu, meso, tikvice. Narendati krompir i dodati, a zatim naliti sa 4 l vode i ostaviti da se kuva. Zaciniti vegetom i kuvati 30 minuta. Umutiti jaja sa brašnom, dodati jogurt i razmutiti sa 2 dl vode, a zatim naliti u corbu i kada provri, kuvati još 3 - 4 minuta. Servirati sa kašikom jogurta ili posuto peršunovim listom.

Savet