

Pileca corba (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- 2šargarepe
- 1bela šargarepa
- **2 glavice** crnog luka
- 1krompir
- **po ukususo**
- **1 kašicic**abibera
- **po ukusus**uvog biljnog zacina
- **maloperšuna**
- 1jaje
- **1 kašicic**agriza
- 1paprika

Priprema

Pilece belo meso kuvati da omekša. Kada je dovoljno meko i kuvano, izvaditi ga da se prohladi, ostavi vodu od kuvanja. Na malo vode i ulja dinstati iseckani luk i izrendani krompir i šargarepu. Iseckati meso na sitno, i dodati dinstanom povrću, naliti vode i kuvati malo. Zaciniti zacinama, dodati papriku i peršun, lovorov list... Kada je sve gotovo, dodati umuceno jaje sa grizom.

Savet