

Pileca krem corba (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pilecih grudi
- **2** šargarepe
- **1** koren peršuna
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** zacini
- **1** veci krompir
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1/2** limuna
- **1 l** vode

Priprema

Staviti u šerpu 1 l vode, pa staviti meso i ostalo povrce da se kuva. Zaciniti po ukusu so, biber, zacin. Kuvati dok meso i povrce ne omekšaju. Zatim ga izvaditi i izblendirati, da se dobije kaša. Vratiti je u corbu, pa dodati pavlaku i isceenu polvinu limuna. Servirati toplo.

Savet