

## *Bela corbica sa graškom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile
- 300 g graška
- 300 g krompira
- 300 g šargarepe
- 1 celer i koren i list
- 1 paškanat
- voda
- zacin
- mleveni biber
- so
- 2 kašike brašna
- 1 kašica catucane paprike
- 1 lovorov list

#### **I još (po želji):**

- 1 jaje
- 1 dl pavlake za kuvanje

### **Priprema**

Krompir, šargrep, celer, paškanat i seckati na sitne kocke. Staviti u odgovarajuću šerpu pile, grašak, celer, paškanat, lovorov list, tucanu papriku, so, zacin, biber i vodu. Kuvati oko 30 minuta, pa dodati krompir, a pile izvaditi iz šerpe da se malo prohladi. Kada se pile ohladi iseckati meso sitno. Ne morate iseci celo pile već onoliko koliko želite da vam corba bude gusta. Vratiti iseckano meso u corbu. U posebnu posudu razmutiti malo brašna sa vodom, pa dodati u corbu i prokuvati još 5 minuta. Ukoliko želite malo drugaciju corbu, možete legirati umucenim jajetom i pavlakom za kuvanje.

### **Savet**