Pileca corba sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje**tikvice
- **1 manji struk**praziluka
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **300 g**piletine (bilo koji deo)
- **malo**korena celera
- **po potrebi**so, biber, svezi list peršuna
- **1**limun - sok
- **1 kašika**zacinske paprike
- **2 dl**kisele pavlake

Priprema

Praziluk iseckajte na kolutove i kratko propržite na ulju. Dodajte piletinu, posolite, pobiberite i sa malo vode dinstajte na umerenoj vatri oko 20 minuta. Zatim dodajte na kockice seckane tikvice, šargarepu, krompir, celer nalijte vode oko 1,5 l i kuvajte još oko 30 minuta. Pred sam kraj kuvanja dodajte sitno seckani list peršuna i kašiku zacinske paprike. Kada je corba kuvana izvadite meso, ocistite od kostiju, iseckajte pa vratite u corbu. Kada je corba gotova skinite sa vatre pa umešajte umucenu kiselu pavlaku sa limunovim sokom, promešajte i poslužite.

Savet