Krem corba sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca bataka sa karabatacima
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **2 cm**svežeg umbira
- **1 parce**celera (4x4 cm)
- **1**manji paškanat
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **2**veca krompira
- **1**veca šargarepa
- **100 ml**slatke pavlake
- **70 ml**mleka
- **1**jaje
- **2 kašike**koncetrata paradajza
- **1 kašika**brašna
- **2 kašicice**aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Razdvojiti batake od karabataka. Staviti meso u dublju šerpu, pa dodati sitno iseckani crni i beli luk, iseckani celer, kockicu umbira, iseckani paškanat, krompir i šargarepu. Ubaciti i grašak, kao i kukuruz šecerac. Sipati 1,5 l vode, posuti sa biozacinom i biberom, po ukusu, i staviti da se kuva.

Kada se meso skuvalo (povrce je vec kuvano) izvaditi ga u tanjir. Odvojiti meso od kostiju i kožurice, pa ga sitno iseckati. Jednu trecinu iseckanog mesa ostaviti u tanjiru a ostalo vratiti u corbu. Jedan deo povrca, takoe, izvaditi u tanjir. Ostalo povrce i meso štapnim blenderom izmiksati.

U odgovarajucu posudu sipati slatku pavlaku i mleko. Dodati jaje, koncetrat paradajza, brašno i alevu papriku. Žicom za mucenje dobro sjediniti.

U corbu, koja polako vri, sipati (polako) umucenu pavlaku, sa sastojcima, uz neprekidno mucenje žicom.

Dodati odvojeno meso i povrce. Probati sa ukusom i, ako treba, dosoliti. Pustiti da sve zajedno krcka pet minuta, pa poslužiti. Veoma dobrog ukusa je da se u corbicu, prilikom serviranja, stavi kisela pavlaka.

Savet