

Pileca corbica sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1pileci file
- 1 glavicaluka
- 2-3šargarepe
- 1paprika
- nekoliko cvetova brokolija
- 1celer
- kocka za supu
- suvi zacini, so, biber po ukusu
- 2krompira
- malobrašna

Priprema

U manju šerpu staviti meso da se kuva. U vecoj šerpi malo prodinstati luk na malo ulja, dodati mu šargarepu paprku i celer. Dodati malo vode i kocku za supu. Poklopiti i dinstati dok šargarepa malo omekša, uz dodavanje vode da ne zagori. Kada je meso kuvano izvaditi i rukama iskickati sitno (mi više volimo tako nego seckano na kocke). Naliti povrću vodu u kojoj se kuvala piletina i dodati meso, brokoli i krompir iseckan na komade po želji. Kada je povrće kuvano dodati zacine i u šolji vode razmutiti malo brašna pa dodati u corbu. Ostaviti da vri 10 minuta pa dodati seckani peršun.

Savet

Može se dodati šaka pirina ili malo griza da bude guše.