

Moj corbuljak



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka (srednje velicine)
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **1** crvena paprika
- **2** šake kukuruza šecerca
- **1** puna kašika griza

I još:

- pileca ledja, batak, krilca, šta ko voli

Priprema

Propržiti luk na malo ulja, dok ne postane staklast, zatim dodati na kockice isecenu šargarepu i papriku i propžiti još malo, pa ubaciti krompir tako?e iseckan na kockice i piletinu. Naliti vodom i pustiti da se kuva nekih pola sata, pa ubaciti kukuruz. Pred kraj kuvanja, ubaciti kašiku griza, i kuvati još 10-tak minuta, kako bi se corba malo zgusnula. Zaciniti po ukusu. Ja ubacim samo kašicicu ili dve suvog biljnog zacina, jer posolim luk prilikom dinstanja.

Savet

Prijatno! :)