

Pileca corba



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu:

- **1-2 parce** pileceg belog mesa
- **4-5** krompira
- **2-3** šargarepe
- **po ukusu** mešavina zacina

Za zapršku:

- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** crvene aleve paprike
- **1** jaje
- **maloulja**

Priprema

Iseckati piletinu na kockice i staviti da se kuva u šerpi u kojoj cete kuvati corbu. Kad piletina pocne da kljuca dodati iseckan, oljušten krompir i šargarepu. Ostaviti da se kuva dok sve namernice ne omeknu i budu kuvane. Dodati zacin po ukusu. Može i malo suvog bosiljka. Kad se sve skuva, staviti na drugoj ringli ulje da se ugrije. Kad bude potpuno zagrejano dodati brašno i alevu papriku i sve izmešati. Uz stalno mešanje corbe lagano dodavati zapršku.

Skloniti sa vatre. U malu posudu viljuškom izmutiti jedno jaje. Lagano ga dodavati corbi uz stalno mešanje, kako bi se jaje razbilo.

Savet

Služiti toplo! :)