

## ***Pileca krem corba (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** batok sa karabatakom
- **40 g** gustina
- **100 g** celera
- **1** veći krompir
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Meso, šargarepu, krompir, luk i celer naliti sa 2 l vode, zaciniti i kuvati 1 h nakon što provri na srednjoj temperaturi. Izvaditi meso, odvojiti od kostiju i isitniti. Luk, šargarepu, krompir i celer tako?e izvaditi i izgnjeciti viljuškom, pa zajedno sa mesom vratiti u bujon.

Rastvoriti gustin u 150 ml vode, pa usuti u corbu uz stalno mešanje i kuvati još 5 minuta.

### **Savet**