Bela corbica sa blitvom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca filea
- **3-4**mlade šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **1/4 korena**celera
- **1 veza**mladog crnog luka
- **1 veza**blitve
- **1 šoljica**graška
- **2** sitno iseckana mlada krompira
- **1 šoljica** boranije sitnije seckane
- **2-3**paprike crvene
- **1/2 ššoljice**mleka

Priprema

Meso sitno iseckajte, pa dinstajte na malo ulja. Dodajte povrce - sve osim blitve i luka - pa na tihoj vatri promešajte da pusti sokove. Zacinite. Nalijte vodom i spustite po želji dve povrtne kocke u to. Posebno propržite sitno naseckan luk, pa dodajte brašno da se proprži i ono, a zatim mleko i mešajte neprekidno. im se zgusne sipajte u corbu u promešajte, pa dodajte na kraju seckanu blitvu i par minuta pustite da corba uvri. Dodajte sitno iseckan sveži peršun i poslužite.

Savet

Po želji u orbu dodajte kašiku pavlake kad sipate u tanjir :)