

Zelena korica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pilecег belog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **2** manje šargarepe
- **1 vezica** zelja
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašicice** aleve paprike
- **1** Carska kockica
- **maloulja**
- lovorov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Belo meso kuvati u vodi sa šargarepom, crnim lukom i lovorovim listom. Kada se meso skuva dodati carsku kockicu i lepo oprano i iseckano zelje. Zaciniti po ukusu. Kuvati još 10 minuta. Nakon toga od ulja, brašna i aleve paprike napraviti blagu zapršku. Još malo prokrckati i skloniti sa ringle. Služiti toplo sa makaronama ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet