

## **Pileca corbica (5)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**pileceg belog mesa
- **2** veca krompira
- **2** šargarepe
- **1 manji komad**celera
- **1,5 l**vode
- so
- suvi biljni zacin
- peršun

### **Priprema**

Belo meso iseci na sitne komade. Šargarepu, krompir i celer ocistiti i iseci na sitne komade.

U šerpu staviti meso i povrće, usuti vodu i kuvati na umerenoj temperaturi dok ne omekša. Kad provri staviti malo soli i suvog biljnog zacina, a pred kraj kuvanja dodati malo peršuna.

Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**