

Pileca corba sa karanfilcicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piletine sa koskom (batak, krilca)
- **1 glavicu** crnog luka
- **5-6** cenabijelog luka
- **maloumbira**
- **4-5 zrnaka** karanfilcica
- **1 vezicu** peršuna
- **1/2 kašičicu** muškantnog oraha
- **po potrebi** soli
- **2-3** šargarepe
- **1/2 kašičicu** bibera

I još:

- **200 g** kisele pavlake

Priprema

Crni luk i šargarepu ocistiti, isjeckati sitno na kocke i zajedno sa piletinom staviti u duboku šerpu. Dodati bijeli luk u cijelo, sjeckan umbir, karanfilice i naliti sa 2 litra vode.

Kuvati dok meso ne omekša. Na kraju zaciniti muškantnim orahom, biberom i solju, pa posuti sjeckanim peršunom. Servirati dok je corba topla. Po želji dodati kiselu pavlaku. Prijatno!

Savet