

Bela pileca corba (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka sa karabatakom
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaškanata
- **100** gkorena celera
- **200** gšampinjona
- **150** gkukuruza šecerca (iz konzerve)
- 2srednja krompira
- **1** cašakisele pavlake
- **1**žumance
- **1**veca šargarepa
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Odvojiti batak od karabataka, a koren peršuna, paškanata i celera sitno iseckati. Krompir, takoe, iseckati sitno. Drškice šampinjona iseci sitno, a pecurke iseci na listice. Šargarepu iseci na cetiri dela.

Na malo ulja staviti iseckani koren peršuna, paškanata, celera, isecenu šargarepu, iseckane drške šampinjona i staviti da se dinsta. Posle 10-ak minuta dodati meso i dinstati još 10 minuta.

Zatim naliti 2 l vruce vode, pa dodati iseckani krompir i pola kukuruza šecerca. Poklopiti i, na tihoj vatri, kuvati dok meso ne omekša.

Dok se corba kuva, na, vrlo malo ulja, prodinstati listice šampinjona i ostaviti ih na stranu.

Kada meso bude kuvano izvaditi ga u tanjur, kao i delove skuvane šargarepe. Sa mesa skloniti kožicu i kosti, pa ga iseckati, na ne baš mnogo sitne delove. Šargarepu iseckati na kockice.

orbu, štapnim blenderom, izmiksati, pa vratiti na vatru. Zaciniti (biberom i suvim bilnjim zacinom) po ukusu, pa ubaciti iseckano meso, šargarepu, ostatak kukuruza šecerca i prodinstane listice šampinjona. Sve dobro pomešati i pustiti da provri.

U odgovarajuoj posudi sjediniti žumance i kiselu pavlaku (žicom za mucenje). Uzeti 3-4 kutlace vrele corbe i polako sipati u mešavinu žumanceta i kisele pavlake, uz neprestano mešanje. Zatim polako smesu sipati u provrelu corbu, uz mešanje varjacom. Ovo se radi iz razloga da se ne zgruša žumance, kada se direktno sipa u vrelu corbu.

Kada se sipa kisela pavlaka sa žumancetom pustiti samo da provri i skloniti sa šporeta poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet