

Pileca corba sa jogurtom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike pirinca
- 1 l pilece supe
- 1,5 dl jogurta
- 1 žumance
- 30 g brašna
- 50 g putera
- 1 kašicica iseckane nane
- biber
- so

Priprema

Staviti supu da provri, dodati opran i očen pirinac i kuvati 15 minuta na umerenoj temperaturi. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

U manjoj posudi umutiti jogurt sa žumancetom i brašnom, zatim sipati u supu u tankom mlazu, sve vreme mešajući, da se ne naprave grudvice.

Ovako pripremljenu corbu kuvati 5 minuta, skloniti sa šporeta umešati puter, posuti iseckanim listovima nane i poslužiti.