

## ***Pileca corba (6)***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pilece grudi
- 2 šargarepe
- 2 paškanata
- 1 lovorov list
- biber u zrnu
- 1 jaje
- 2 dl ulja
- 2 kašike brašna
- peršun

### **Priprema**

U šerpu od 5 l naliti 2 l vode, staviti pilece grudi da se kuvaju sa sitno naribanom šargarepom i sitno seckanim paškanatom. Staviti lovorov list, par bibera u zrnu i sve to kuvati oko sat vremena, tj dok se meso ne skuva. Po potrebi dolivati vodu.

Kada je meso kuvano, izvaditi ga iskeckati sitno, ubaciti u šerpu i naliti vodu skoro do kraja. Kada to provri, napraviti zapršku. Ugrejati ulje i dodati 2 kašike brašna. Krckati desetak minuta, dodati zacinee po ukusu. Odvaditi jednu kutlacu corbe da se malo ohladi.

Pri samom kraju umutiti jedno jaje i pomešati sa ohlaenom corbom, koju ste prethodno izvadili, i po malo dodavati corbi dok vri. Sve to treba da vri još desetak minuta otprilike, dodati peršun i poslužiti.

## Savet

Corba bude malo guša tj puna mesa, jer mi tako volimo, ako volite reu, stavite u veu šerpu. Prijatno.