

Celovar (corba sa spanacem i piletinom)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** pileceg mesa (krilca, bataci ili belo)
- **300-400 g** spanaca
- **1** šargarepa
- **1 kašika** masti
- **2 kašice** aleva paprike
- **5 kašika** brašna
- **1** jaje
- **so**
- **suvi biljni zacin**

Priprema

Meso oprati i staviti u šerpu od 3 l da se kuva sa očišćenom i sitno isecenom šargarepom. U meuvremenu oprati spanac i iseci ga sitno. Kad meso bude kuvano, dodati mu spanac i spremiti zapršku. U šerpici otopiti mast i dodati brašno, pa pržiti par minuta, onda dodati alevu i sve to sjediniti, pa izruciti u šerpu. Dodati zacine. Zatim umutiti jaje viljuškom i dodavati po kašiku corbe da se jaje lepo razmuti, pa postepeno ulivati u šerpu, i pustiti da se krcka još 10-tak minuta na tihoj vatri uz povremeno mešanje.

Savet

U meso masti se može koristiti ulje.