

Pilica krem corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2** l vode
- **po ukusu** soli
- **po želji** zacini

Zaprška:

- **100 ml** ulja
- **4 kašike** brašna
- **3 kašike** griza

Finiš:

- **1** jaje

Priprema

Skuvati pilece belo meso uz dodatak malo soli, zatim iseckati sitno.

Sve sastaviti i vratiti da provri. Kada probri zaciniti po ukusu. U to dodati zapršku i kuvati još par minuta dok se zgusne.

Skunuti sa vatre. Razmutiti jaje i polako mu dodavati corbice, kad se lepo umuti jaje postepeno sipati uz stalno mešanje. Ne vraca se na vatru.

Savet

Ja u ovu orbicu dodajem pola kašičice kurkume u prahu. Dobije prelepu boju, a i ukus.