

Prolečna corbica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pileca ledja
- **1/2** pilecih grudi
- **1** koren peršuna
- **1/2** korena celera
- **2** šargarepe
- **1** cvetic karfiola
- **1** cvetic brokoli
- **1** manji krompir
- **2.5** l vode
- so
- biber
- suvi biljni zacin

I još:

- **3** kašike brašna
- **1** žumance
- **1** šoljica mleka
- **nekoliko** listova svežeg peršuna

Priprema

Svo povrce ocistiti i staviti u vecu šerpu, dodati pileca lea i grudi naliti vodom, poklopiti i ostaviti da se kuva otprilike 1 sat. Izvaditi meso i povrce iz šerpe.

Vodu procediti da slucajno ne ostane neka koštica od lea. Meso odvojiti od kostiju i isitniti, a povrce ispasirati.

Opet sve vratiti u vodu u kojoj se kuvalo, dodati so, biber i zacin po ukusu, staviti da opet provri.

Brašnu dodati žumance, kašikom mešati i polako dolivati mleko da se ne stvore grudvice.

Kada je lepo sjedinjeno polako sipati u supu koja vri, pustiti da zajedno vri još 10 minuta pa poslužiti sa listicima svežeg peršuna.

Savet

Povre možete i seckati, ja pasiram zbog karfiola i brokolija posto de nee da jedu, ovako ih "prevarim" pa ne vide!