

Pileca krem corba (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **2** većešargarepe
- **1** manjipaškanat
- **1** vecikrompir
- **1** manjikoren peršuna
- **1,5** l vode
- so
- zacin

Priprema

Meso iseci na sitne komade. Povrce oprati, ocistiti i iseci na sitne komade. U dublju šerpu usuti vodu, pa staviti meso i povrce da se kuvaju. Posoliti i zaciniti po ukusu. Kuvati dok meso i povrce ne omekšaju. Izvaditi iz tecnosti i usitniti štapnim mikserom ili blenderom. Dobijenu kašu vratiti u tecnost u kojoj se kuvalo meso i povrce, izmešati i vratiti na ringlu da provri. Možete staviti i malo fide. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet