Pileca krem corba sa povrcem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca bataka sa karabatakom
- **1,5 l**vode
- **2**vece šargarepe
- **1 koren**paškanata
- **1 koren**peršuna
- **100 g**korena celera
- **200 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **200 g**šampinjona
- **3**srednja krompira
- **1 manja glavica**crnog luka
- suvi biljni zacin
- biber

I još:

- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1**žumance
- **1/2 vezice**peršuna

Priprema

Razdvojiti batake od karabataka. Jednu šargarepu iseckati na kockice, a drugu samo prepoloviti. Crni luk sitno iseckati. Jedan krompir iseci na kockice, a druga dva preseci na pola, po dužini. Korene paškanata, peršuna i

celera sitno iseckati. Grašak obariti, a šampinjone krupnije iseci i ispržiti, na malo ulja.

Pilece meso staviti u dublju šerpu. Dodati svo iseckano povrce. Naliti sa vodom i staviti da se kuva. Kada provri, smanjiti temperaturu i, corbu, kuvati na tihoj temperaturi.

Kada se meso skuva izvaditi ga, kao i polovine šargarepe i krompira. Meso odvojiti od kostiju, skloniti kožicu i iseckati na kocke. Na kockice iseci i izvaenu šargarepu i krompir.

Štapnim blenderom izmiksati ostatak povrca u corbi. Posuti suvim biljnim zacinom i, sveže, mlevenim biberom (po ukusu). Odvojiti 200 ml corbice. Pavlaku za kuvanje staviti u manju posudu i dodati žumance. Žicom za mucenje umutiti. Sipati, po malo, odvojenu corbicu, neprestano muteci žicom. Dobijenu smesu sipati u corbicu, koja polako vri, uz neprestano mucenje žicom.

U corbicu dodati iseckano meso, šargarepu, krompir, obareni grašak i izdinstane pecurke. Dobro promešati. Probati i, ako treba, dosoliti. Posuti iseckanim peršunom i skloniti sa vatre.

Savet