

## **Pileca corbica sa spanacem**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**pileceg belog mesa
- **2**šargarepe
- **3**krompira
- **1** glavicacrnnog luka
- **200 g**spanaca
- **50 g**celera
- **1**komadpaškanata
- **1**jaje
- **100 g**kisele pavlake
- **1**kašikasuvog biljnog zacina
- **po ukususo**
- **po ukusubibera**
- **maloperšuna**

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti piletinu (može sa kostima, i bez kosti), naliti vodu oko 1 l. Povrce ocistiti, šargarepu, celer, paškanat, luka crni sitno naseckati i dodati nalivenoj piletini sa vodom. Stavti na vatru da se kuva, dok piletina ne omekša i povrce.

Kada se piletina skuvala i povrce, izvaditi iz vode ili supe, malo prohладити. Za to vreme spanac oprati i naseckati na sitne trakice, staviti u vodi gde nam se kuvala piletina i povrce i kuvati da omekša spanac.

Piletinu usitniti na sitne komadice, a povrce izgnjeciti kao i krompir. Sve to izruciti u corbici sa spanacem i

sacekati da prokljuca. U manjoj posudi umutiti jaje i dodati kiselu pavlaku, sjediniti viljuškom u penastu masu. orbicu malo skloniti sa vatre, dodati umuceno jaje i pavlaku uz stalno mešanje varjacom.

orbicu vratiti nazad na vatru da još malo vri, pa je zaciniti bilnjim zacinom, posoliti po ukusu, i pobiberiti je. Iseckati malo svežeg peršuna i dodati preko vrele corbice.

## Savet

Pilea orbica sa spanaem, je ukusno jelo koje može da se jede uz hleb, ili kao supa. Dobro je dodati kašiku milerama u orbici i pospešiti njen ukus. Dobra je za hladne dane koji nam dolaze, ugrejae vas i okrepiti..:) Prijatno!