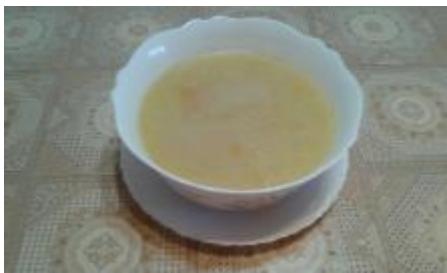


Bela pileca corba (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** sitnež od piletina
- **1** šargarepa
- **3** krompira
- **1** glavicacrnnog luka
- **2** kašikeulja
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašikabrašna
- **50** ml mleka
- **2** ivode
- **2** jajeta
- **1** kašikakajmaka
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

U lonac staviti pilecu sitnež, šargarepu, crni luk, ulje, posoliti. Naliti vodom i kuvati oko pola sata. Dodati na kocke isecen krompir i kuvati dok meso ne omekša i dok se ne skuva krompir. Meso zatim povaditi i odvojiti od kostiju, staviti ga u drugi lonac, dodati propasiranu šargarepu i propasirani crni luk, krompir, proceenu corbu te zaciniti suvim biljnim zacinom. Brašno razmutiti u mleku i lagano sipati u corbu. Skuvanu corbu skloniti sa vatre i zaciniti jajima umucenim sa kajmakom.

Savet