

Pileca bela corbica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2**bataka sa karabatakom
- **2** šargarepe
- **2-3**krompira
- **1 kašikasuvog** peršuna
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice** kurkume
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **100 mlulja**
- **2-3 kašike** brašna
- **po potrebivode**

Priprema

Staviti batake u šerplicu pa posle 5 minuta kljucanja, zameniti vodu i skuvati batake. Krompir i šargarepu oljuštiti i oprati. Šargarepu saseckati na kolutice i staviti zajedno sa krompirom i batacima da se sve kuva.

Dodati suvi biljni zacin po ukusu, kari, kurkumu i peršun.

Kada se bataci skuvaju, izvaditi ih, sacekati da se prohlade pa odvojiti meso od kostiju i usitniti na komade.

Kuvani krompir izgnjeciti viljuškom u tanjur, tako da ostane i po neki komadic, pa vratiti krompir i meso u šerpu.

Zagrejati ulje u tiganj, pa dodati brašno i mešati da nema grudvica. Tako vrelo uliti u šerpu uz stalno mešanje. Krckati još 10tak minuta pa skloniti i poslužiti toplu corbicu.

Savet

Topla,ukusna ,pileca corbica za hladne zimske dane :)