Pileca corba Ala Rajka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**celo pile
- **1-2 glavice**crnog luka
- **10**šargarepi
- **4-5 kašika**brašna
- ulje
- so
- suvi biljni zacin
- **2 kašike**sirceta
- **2**Jaja

Priprema

Staviti pile da se kuva u 2l vode. Sa piletom ubaciti i 2 cele šargarepe. Kada se skuva odvojiti od kostiju i iseckati meso na kockice. A šargarepu na kockice ili kolutove....

Ostalih 8 šargarepa izrendati i luk, pa staviti da se sve to dinsta dok ne bude malo kašasto.

Kada je povrce gotovo dodati piletinu, pa dinstati još 5 minuta, kolko da se sjedini.

Sipati vodu u kojoj se kuvalo pile. U meuvremenu ispržiti brašno sa malo ulja, kada je brašno gotovo uzeti cetku (cedaljku) sipati brašno u to, i cedaljku ubaciti u corbu i polako mešati brašno da izae gledajuci koliko hocete corba da bude gusta. Ne mora se svo brašno sipati.

Dodati so, biber i ostale zacine, i ostaviti da se kuva još nekih 5-10 minuta. Skinuti sa šporeta.

Zatim umutiti jaja mikserom kao za tortu dodati sirce i polako sipati malo corbu u umucena jaja, jedno 3 kutlace corbe, kad se sjedini sve to sipati u corbu polako i malo mutiti viljuškom.

Savet

Ko hoe manju koliinu možete sve ovo na pola podeliti. Kome je malo 2 l vode može i više, a sa obzirom da ispari tokom kuvanja može onda i više.