

Pileca krem corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1** tacnazeleni
- **2** glavice crnog luka
- **4-5** krompira
- **2-3 kašike** kisele pavlake
- **2** žumanceta
- **po potrebi**
- suvi biljni zacini
- biber
- **1** šoljagraška

Priprema

Izdinstati luk, kad porumeni dodati meso seckano na kockice. Ostaviti 10-ak minuta da se zajedno dinsta. Dodati povrce (šargarepa, peršun, krompir, grašak). Naliti vodom i poklopiti šerpu i ostaviti da kuva na tihoj vatri.

Kada je povrce i meso gotovo zaciniti po ukusu. Ostaviti da kuva još par minuta. Za to vreme umutiti 2 žumanceta i pavlaku. Pec iskljuciti i polako sipati smesu u supu. (u žumanca i pavlaku usuti 2 sipace supe, da se može lakše usuti). Ostaviti da odstoji malo na peci i poslužiti toplo.

Savet

U supu se može dodati malo limuna. Inae ovo sam kuvala u šerpi od 2 litre, možete i u veoj šerpi, ali onda samo poveati sastojke. Po želji se mogu stavljati povre i meso, mi volimo guše pa onda stavim dosta materijala.