

Ajmokac corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manjebelo meso sa kostima
- **6** cenovabelog luka
- **4** kašikeulja
- **3** kašikebrašna
- **200 ml**mleka
- **1** l vode
- **100 ml**kisele pavlake
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **malosoli**
- **malobibera**

Knedle:

- **1**jaje
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikevode
- **1** prstohvatsoli

Priprema

Pilece meso zajedno s kostima staviti u šerpu, preliteri vodom da ogrezne i kuvati dok ne omekša. Zatim ga ocediti od suviše tečnosti, odvojiti od koske i iseckati na kockice. Beli luk iseckati i ispasirati, pa propržiti na malo ulja tek toliko da zamiriše. Dodati brašno, promešati i kratko propržiti. Sipati mešavinu vode i mleka, dodati obarenu piletinu i zaciniti po ukusu pa prokuvati.

Sjediniti umuceno jaje s vodom, brašnom i malo soli. Kašiku umakati u corbu pa njome vaditi manje knedlice i spustati ih u ključalu corbu. Kuvati ih nakon sto isplivaju na površinu još 5 minuta. U gotovu corbu umešati kiselu pavlaku.

Savet