

Pileca corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 3 kašike ulja
- 2 kašike kajmaka
- 2 jajeta
- 1 veza zeleni
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- mleveni biber
- so

Priprema

Očišćeno i oprano pile iseci, staviti u lonac i naliti hladnom vodom. Dodati očišćenu i isecenu zelen i crni luk, pa sve kuvati dok meso i zelen ne omekšaju. Napraviti zapršku od brašna i aleve paprike i sipati u corbu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kuvati još 5-6 minuta, skinuti sa vatre i zaciniti sa dva žumanceta pomešana sa kajmakom.