

Brokoli corbica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 200 g brokolija
- 200 g mešavine za rusku salatu
- 200 g pileceg filea
- 2 kašike brašna
- 1 kocka za supu
- 100 ml jogurta
- 1 jaje
- ulje
- so
- biber
- peršun

Priprema

Glavicu crnog luka iseckati i propržiti na ulju. Dodati brokoli iseckan na krupnije parvice, propržiti minut-dva, pa preliti cašom vode i ostaviti da se kuva oko 30 minuta, a zatim ga ispasirati u blenderu ili usitniti gnjecilicom za pire. Dodati 1,5-2 litra vode, mešavinu za rusku salatu, iseckano pilece belo meso i brašno.

Mešati kratko, dok se brašno ne rastopi u vodi. Kada prokljuca, dodati kocku za supu i so. Kuvati oko sat vremena, pa zaciniti po ukusu.

Posebno umutiti jogurt i jaje.

U tu smesu naliti 2-3 sipace corbe uz stalno mešanje, a zatim time zapržiti corbu (opet uz stalno mešanje). Ostaviti da se kuva još 5 minuta.