

## **Bela corba**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg mesa po izboru
- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **100 g** graška
- **2** krompira
- **1** jaje
- **2** kašike pavlake
- **po ukusu** u svog biljno zacina i bibera

### **Priprema**

Pilece meso (batak, karabatak, krilca, belo meso) i sitno seckan crni luk naliti sa otprilike cetir litra vode i staviti da se kuva. Kada je meso omekšalo izvaditi, odvojiti od kosti i usitniti pa vratiti u lonac. Dodati grašak, krompir iseckan na kockice i šargarepu iseckanu na kolutice. Kuvati dok povrce ne omekša, zaciniti i dodati umuceno jaje sa pavlakom pa skloniti sa ringle nakon pet minuta. Prijatno.

### **Savet**