

arobna corbica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gkarfiola**
- **200 gbrokolia**
- **200 gšargarepe**
- **100 gcrnog luka**
- **10 gbelog luka**
- **200 groštiljske kobasice**
- **200 gpileceg belog mesa**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **maloulja**
- **1jaje**

Priprema

Upržiti crni luk i beli luk na malo ulja, zatim dodati sitno iseckanu šargarepu, pržiti još malo, zatim dodati piletinu na kocke i kobasicu na kolutove, još malo propržiti, onda dodati karfiol, brokoli, naliti vodom, 2 litra otprilike, pobiberiti, posoliti, staviti kašiku zacina, i kuvati jedno pola sata. Jelo se sprema bez zaprške na kraju, izmuti se jaje u vec spremljenoj corbi to je umesto zaprške. PRIJATNO!!

Savet

Ovo je vrlo lagano jelo!!!