

Bela corba od pilecih bubaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za corbu:

- **300** g pilecih bubaca
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **2** kašike pirinca
- **1/2** korenacelera
- **2** korenapaškanata
- **4** kašikeulja
- **1/2** kašikebrašna
- **1** žumance
- **1** kafena kašicicasirceta (vinsko ili jabukovo)
- **2** kašikeseckanog peršuna
- suvi biljni zacín
- biber
- so

Priprema

U slanoj vodi skuvati pilece bubce, ohladiti ih i iseckati na kockice. Vodu u kojoj su se bupci kuvali procediti pa u nju dodati na kockice iseckan krompir, iseckane bupce, iseckan paškanat i celer. Vratiti da vatru da se kuva, a kada pocne da kljuca dodati pirinac i nastaviti sa kujanjem oko 20 minuta. Na malo ulja proprziti šargarepu, dodati malo brašna i mešati dok brašno ne pocne da rumeni. Laganu zapršku dodati u corbu koja vri, promešati, dodati zacín i biber i ostavit na tihoj vatri da se kuva još desetak minuta. U šoljici razmutiti viljuškom 1 žumance, dodati kašicicu sirceta promešati i dodati corbici. Mešati nekoliko minuta, na kraju dodati seckani peršun.

Savet