

Pileca corbica (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **1-2** glvicecrnog luka
- **2-3** krompira
- **2** šargarepe
- **1** manja tikvica
- **po ukusu** so, biber i zacine
- **maloulja**
- **nekoliko kriški** hleba

Priprema

Na malo ulja propržite crni luk da omekša, zatim dodajte seckano belo meso i dinstajte par minuta. U meso dodajte, krompir, šargarepu i tikvicu koje ste predhodno izrendali. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dolijte vodu i kuvajte, kada provri smanjite vatru i ostavite da se tiho kuva oko sat vremena. Hleb isecite na trouglove i zapecite u rerni. Gotovu corbicu poslužite sa pecenim hlebom.

Savet