

Pileca corba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za corbu:

- **1** glavicaluka
- **oko 300 g** pileceg filea
- **500 ml** vode
- **200 ml** mlijeka
- **1** jaje
- so
- biber
- mješavina zacina
- origano ili peršun

Priprema

Sa par kapi maslinovog ulja premazati dno šerpe. Zagrijati, pa dodati sitno sjeckan luk. Kada postane staklast, dodati pileci file, narezan na kockice. Propržiti! Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina, origano ili peršun), pa preli sa 300 ml vode. Kuhati 15-tak minuta. Zatim sipati mlijeko i još 200 ml vode i prokuhati. Dodati zacine, po potrebi. Umutiti jaje, pa sipati malo tecnosti iz šerpe (dobro umutiti). Odmah sipati umuceno jaje u šerpu, miješajući svo vrijeme. Kuhati 2-3 minuta, pa maknuti sa vatre.

Savet