

## **Pileca krem corba**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2pileca bataka sa karabatakom
- 2vece šargarepe
- 1manji paškanat
- 1manji koren peršuna
- 1/2manjeg celera
- 1crni luk
- 2veca krompira
- **250 ml** mleka
- **250 ml** pavlake za kuhanje
- so
- biozacin
- biber
- **1** veza peršuna
- ulje
- **1,5 l** vode

### **Priprema**

Svo povrće (šargarepu, paškanat, koren peršuna, celer, crni luk i krompir) iseckati na sitne kockice i staviti, na malo ulja, da se prži. Posoliti, po ukusu. Pržiti, na tihoj vatri, oko 10-ak minuta.

Zatim dodati meso (odvojiti batake od karabataka), naliti sa 1,5 l tople vode, poklopiti i, na tihoj vatri, kuvati, dok meso potpuno ne omekša.

Kada se meso skuvalo, izvaditi ga, skloniti kožuricu, a meso iseci na deblje (a uže) trake. Iz corbice izvaditi rešetkastom kašikom malo povrca, a ostalo povrce, rucnim blenderom, izmiksati.

U tako pripremljenu corbu vratiti iseckano meso, kao i izvaeno povrce. Naliti sa mlekom i pavlakom za kuhanje i staviti, na tihu vatu, samo da prokljuca. Paziti da ne zagori. Staviti, po ukusu, bibera i biozacina i na samom kraju ubaciti iseckani peršun.

### **Savet**

Ko želi reu orbicu samo neka dolije još malo vrele vode.